

Crumble di zucchine

Ingredienti

6 zucchine
1 cipolla dolce
200 g di farina
100 g di margarina
200 g di parmigiano in polvere
Sale, pepe, olio d'oliva

Preparazione

1. Sbucciare le zucchine e tagliarle a pezzetti, affettare la cipolla.
2. Rosolare la cipolla e le zucchine con l'olio in una padella a fuoco basso, fino a cottura.
Sale e pepe.
3. Nella ciotola Kenwood, mescolate la farina, il parmigiano e la margarina tagliata a pezzetti con la "K": dovreste ottenere una semola grossolana.
4. Disporre le zucchine in uno stampo da forno, quindi versare sopra l'impasto sbriciolato, distribuendolo bene su tutta la superficie.
5. Cuocere per 25 minuti in forno a 180°C.

Variante

Potete sostituire le zucchine con i peperoni, anche cotti in padella, e aggiungere nello stampo pezzetti di formaggio caprino prima di aggiungere la pasta sbriciolata.