

Desmoronarse en el calabacín

Ingredientes

6 calabacín
1 cebolla suave
200 g de harina
100 g de margarina
200 g de polvo de parmesano
Sal, pimienta, aceite de oliva

Preparación

1. Pele el calabacín y córtelos en pedazos, pica la cebolla.
2. Dora la cebolla y el calabacín con aceite de oliva en una sartén a fuego lento, hasta que se cocine. Sal y pimienta.
3. En el tazón de Kenwood, mezcle la harina, el parmesano y la margarina cortados en pedazos con la "K": tienes que obtener una sémola gruesa.
4. Coloque el calabacín en un molde que va en el horno, luego vierta sobre la masa de crumble, distribuyendo bien toda la superficie.
5. Cocine durante 25 minutos en el horno a 180 ° C.

Variante

El calabacín se puede reemplazar con pimientos también cocinados en una sartén, y agregar trozos de queso de cabra en el molde antes de agregar la masa de crumble.