



Zucchine taglia e gusta



SCOPRI
TUTTE LE
RICETTE

RICETTA N°4

ZUCCHINE TAGLIA E GUSTA.

INGREDIENTI:

250 g di zucchine (circa 2) , 40 g di Gratinatura Croccante Le Farine Magiche , Olio extravergine d'oliva q.b., Sale fino q.b..

PREPARAZIONE:

1 • Lava le zucchine e spuntatele. Poi taglia delle rondelle spesse mezzo centimetro.

2 • Tamponale con carta assorbente e trasferiscile in una ciotola. Condisci con l'olio, preferibilmente usando uno spruzzino, e sale.

3 • Gira bene le zucchine, aggiungi 1/3 della gratinatura e mescola ancora.

4 • Disponi le zucchine nel cestello e coprile con la restante gratinatura.

5 • Cuoci in friggitrice ad aria preriscaldata a 200°C per 10 min.

6 • Noi abbiamo utilizzato una friggitrice ad aria da 30 litri, se la vostra friggitrice dovesse essere più piccola cuocete le zucchine in due o tre volte.

