



Verdure gratinate

Tagliare a metà zucchine, melanzane e pomodori. Con un cucchiaino svuotare l'interno delle verdure lasciando un po' di polpa sul fondo. In una terrina preparare il pane grattugiato (se possibile usare quello fatto in casa) poi aggiungere sale e pepe a piacere, il prezzemolo tritato, un po' di aglio e olio di oliva. Impastare finché l'impasto non diventa morbido. Mettere tutte le verdure in una teglia, sotto mettere la carta da forno, in modo che le verdure non si attacchino al fondo. Mettere in forno a 175° C per tre quarti d'ora.

Saranno pronte quando saranno dorate in superficie.

Si possono mangiare come contorno o di ripieno alla [piadina](#).

Elena Urdea

Ph: blog.giallozafferano.it

[Read More](#)
