

Zucchine e cipolle panate (vegan)

Scritto da Chiara Chiaramonte
Giovedì 24 Luglio 2014 00:10 -



Ingredienti per 2 persone

3 grosse zucchine genovesi lavate, tagliate a dadini di 1 cm

1 grossa cipolla pelata, lavata e affettata finemente

Olio evo

Sale

Pangrattato

Preparazione

Questa ricetta non è facile: è facilissima!

Prendiamo le verdure già tagliate, mettiamole in una ciotola, unghiamole leggermente e spruzziamo di sale, poi pangrattato. Agitiamo ed inforniamo in una teglia per circa 20-30 minuti a 200 gradi circa, e a metà cottura scuotiamo e giriamole.

Zucchine e cipolle panate (vegan)

Scritto da Chiara Chiaramonte
Giovedì 24 Luglio 2014 00:10 -

Sforriamo ed è fatta!