magimix

CRUMBLE DI VERDURE

all'italiana

Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 35 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 6-8 persone

- 1 peperone rosso (150 g) - 1 melanzana (300 g) - 60 ml di olio d'oliva - 1 peperone giallo (150 g) - 2 zucchine (300 g) - sale, 5 grani di pepe - CRUMBLE SALATO : - 2 spicchio d'aglio - 10 rametti di basilico o di origano - 120 g di burro - 80 g di farina - 50 g di pangrattato (vedi la ricetta)

1. Preriscaldare il forno a 180°C (term. 6).

2. Inserire la bacinella trasparente. Lavare i peperoni, tagliarli in quattro e togliere i semi. Lavare la melanzana, tagliarla in quattro e affettare il tutto nella bacinella media con il disco per affettare da 4 mm usando il programma ROBOT. Procedere allo stesso modo con le zucchine.

3. Mettere tutte le verdure affettate in una terrina. Aggiungere l'olio d'oliva, del sale e del pepe, mescolare e mettere le verdure in una pirofila.

4. Mettere la pirofila in forno per 15 minuti, cospargere generosamente di crumble e rimettere in forno per 20 minuti.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut
© Hachette Livre (Marabout) 2016