



Elvea, festa all'italiana

Crumble di verdure



ingredienten voor 6 Persone

| | |
|---------------------------|-----------------------|
| 2 | cipolla |
| 3 spicchi di | aglio |
| 2 | peperone rosso |
| 2 | zucchini |
| 2 cucchiaini da tavola di | olio d'oliva |
| 690 g di | ELVEA Passata Rustica |
| 70 g di | burro |
| 100 g di | parmigiano |
| 120 g di | farina |

Preparazione

- Pela e sminuzza cipolla e aglio, toglie le file di semi ai peperoni.
- Tagli a pezzetti zucchini e peperoni.
- Fai soffriggere nell'olio aglio e cipolla e aggiungi poi gli zucchini, i peperoni e la passata.
- Fai cuocere a fuoco lento per 15 minuti, assaggia ed eventualmente aggiungi pepe e sale, e versa in una pirofila.
- Mescola con le punte delle dita burro, formaggio e farina fino a ottenere un composto granuloso, e distribuiscilo sulle verdure.
- Poni sotto la griglia e fai dorare.

