

Millefoglie di Patate , zucchine e zucca

Portata	Zuppe	Quantità	1			pax	4
----------------	--------------	-----------------	----------	--	--	------------	----------

Ingredienti	Preparazione																		
<table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Patate</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">gr</td> <td style="width: 30%; text-align: center;">200</td> </tr> <tr> <td>Zucchine</td> <td style="text-align: center;">gr</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>Zucca</td> <td style="text-align: center;">gr</td> <td style="text-align: center;">100</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pepe</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Olio Extravergine d oliva</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Patate	gr	200	Zucchine	gr	100	Zucca	gr	100	Sale			Pepe			Olio Extravergine d oliva			<ul style="list-style-type: none"> - Pelare e tagliare le patate a fette sottili, sbollentarle in acqua salata per 3-4 min. - Pelare e tagliare a fettine la zucca e le zucchine. - In un anello da cottura monoporzione disporre le verdure a strati alternandole per colore , avendo cura di condire ogni strato con sale, pepe e olio EVO. Cuocere in forno già caldo a 170° per 25-30 min.
Patate	gr	200																	
Zucchine	gr	100																	
Zucca	gr	100																	
Sale																			
Pepe																			
Olio Extravergine d oliva																			

Allergeni

non presenti

Valore nutritivo x porzione

128 k