

PANINO DI VERDURE DI ALESSIO



di: utenteinvoglia

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- zucchine (200gr)
- melanzane (250gr)
- Asiago

Come si prepara

Tagliare 8 fette di melanzana, con uno spessore di 0,5 cm, mentre la zuccina e il formaggio a listarelle.

Posare su un piatto una fetta di melanzana, metteteci sopra le zucchine, il formaggio, il sale e coprire con l'altra fetta di melanzana.

Porre nel forno già caldo per 10 minuti c.a.(180 gradi).

Difficoltà: 2

Tempo: 15

Tags

verdure, ortaggi, pane, pizza, vegetariana, single, parmigiana, verdure al forno, panino di verdure

