

TORTINO DI VERDURE



INGREDIENTI:

200 gr di zucca;
200 gr di patate;
200 gr di zucchine;
1 cipolla;
100 gr di formaggio galbanino a fette;
100 gr di parmigiano grattugiato;
1 uovo;
sale e pepe;

PROCEDIMENTO

Tagliare le verdure a fette, ungere un tegame ed adagiare la zucca (1 strato). Fare la stessa cosa con le patate (secondo strato), zucchine (terzo strato). Ad ogni strato aggiungere fettine di cipolla, fette di galbanino e formaggio grattugiato, salare e pepare.

Cuocere per 15 minuti a fuoco lento coperto con Magic Cooker e a fine cottura aggiungere l'uovo intero e cuocere per altri 5 minuti sempre RIGOROSAMENTE con Magic Cooker.

Di Laura Buglione.