

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucchine, patate e cipolle in crosta saporita

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

- 6 zucchine
- 6 patate
- 3 cipolle
- pangrattato
- 3 cucchiari di aceto balsamico
- il succo di mezzo limone
- vino bianco
- olio
- prezzemolo
- sale
- pepe.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a pezzetti zucchine, patate e cipolle.



2 Mescolare insieme il tutto, salare e disporlo in una teglia da forno leggermente unta di

olio.



3 Cuocere per circa quindici minuti in forno caldo a 180-200°.

Trascorsi questi minuti aprire il forno ed irrorare abbondantemente con il vino bianco, rimettere la teglia in forno.



4 Nel frattempo preparare la crosta saporita mescolando in una ciotola abbondante pangrattato, aceto balsamico, limone, un pò di olio, prezzemolo, sale e pepe.



5 Appena il vino è evaporato mescolare le verdure, coprire la superficie con il composto di pane.



6 Infornare e terminare la cottura in una ventina di minuti, in ultimo gratinare.

