



*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.

