



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.

