



RICETTA

SANDWICH DI ZUCCA BIO

INGREDIENTI

Zucca Bio a fette

100gr di provola dolce

1 uovo Bio

pangrattato

sale

rosmarino

paprika dolce

olio

PREPARAZIONE

In una ciotola mischiate del pangrattato con sale, una spolverata di paprika dolce e rosmarino tritato.

In un'altra ciotola sbattete l'uovo con il sale e immergete le fette di zucca tagliate con uno spessore di circa 4-5mm, ponetele sul pangrattato e mettetete in mezzo una fetta sottile di provola dolce; richiudete con un'altra fetta di zucca anch'essa passata nell'uovo e rotolate il tutto nel pangrattato.

Friggete in olio ben caldo, facendo attenzione nel momento in cui girate i sandwich, essendo molto delicati.

Ponete i vostri sandwich su carta assorbente e serviteli caldi.

L'ORTO
DEL BORRO