

Terrina di zucca, patate e funghi al forno



Ingredienti

- 250g patate
- 120g funghi misti surgelati
- 120g zucca gialla
- 50g provola affumicata
- cipolla rossa liofilizzata CANNAMELA
- Mix Creola Tappomacina CANNAMELA
- 20g olio extravergine d'oliva
- 50g brodo vegetale
- sale



Porzioni
2 persone



Portata
Contorno



Tempo
40 minuti



Difficoltà
Facile



Cottura
In forno,
In
casseruola,
Bollito/lessato



Kcal per
persona
286*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Lessate le patate e separatamente la zucca a grossi cubetti. Scolate le verdure a cottura.
- 2 In una casseruola versate 1 cucchiaio di olio e 3 di acqua e aggiungete quattro cucchiaini di Cipolla rossa liofilizzata CANNAMELA.
- 3 Attendete 2 minuti, aggiungete i funghi e ponete sul fuoco.
- 4 Cuoceteli per 10/12 minuti, poi versateli in una ciotola.
- 5 Salate e insaporite con due giri di Mix creola Tappomacina CANNAMELA.
- 6 Ungete una pirofila e distribuite sul fondo fettine di patate, sovrapponetene due fettine di provola affumicata, poi due cucchiai di funghi.
- 7 Di nuovo sovrapponetene due fettine di formaggio, la zucca e altri funghi, poi coprite con le patate.
- 8 Procedete analogamente a comporre gli strati fino ad esaurire gli ingredienti.
- 9 Irrorate le verdure con 50 g di brodo vegetale e l'olio residuo e passate la preparazione in forno a 190° per 20/25 minuti.