

# CANNAMELA

## Verdure grigliate al gusto delicato



### Ingredienti

- 2 zucchine (300g)
- 2 pomodori (300g)
- 1 melanzana (250g)
- 2 cespi indivia (300g)
- 1 cucchiaino Insaporitore con sale iodato al gusto delicato CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva



Porzioni  
4 persone



Portata  
Contorno



Tempo  
20 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
Alla griglia



Kcal per  
persona  
88\*

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

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1 Mondate e lavate le verdure.
- 2 Tagliate a fette le zucchine, i pomodori e la melanzana.
- 3 Tagliate a spicchi l'indivia.
- 4 Ponete le verdure in una terrina e irroratele con l'olio.
- 5 Insaporitele con 1 cucchiaino di insaporitore delicato Cannamela.
- 6 Ponete le verdure sulla griglia calda (o su un'ampia bistecchiera) e cuocetele rigirandole.