

## Zucchine e pomodori alle bacche rosa



### Ingredienti

- 2 zucchine
- 2 pomodori
- 3 cucchiaini insaporitore per insalate CANNAMELA
- 4 cucchiaini bacche rosa CANNAMELA
- 20g olio extravergine di oliva
- Carta Forno Cuki



Porzioni  
2 persone



Portata  
Contorno



Tempo  
10 minuti



Difficoltà  
Facile



Cottura  
In padella



Kcal per  
persona  
130.5\*

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

I nostri partner

**DOLCI CUCINA**



# Preparazione

- 1** Pestare le bacche rosa CANNAMELA.
- 2** Lavare e asciugare le verdure.
- 3** Tagliare i pomodori a fette spesse 1 cm scarso e le zucchine a fette di 3 mm di spessore.
- 4** Tagliare dei fogli di Carta Forno Cuki e pennellarli con l'olio.
- 5** Sui fogli di Carta Forno Cuki distribuire uniformemente l'insaporitore per insalate CANNAMELA e le bacche rosa CANNAMELA.
- 6** Trasferire separatamente sui fogli di Carta Forno Cuki i pomodori e le zucchine a fette.
- 7** Ripiegare la Carta Forno Cuki sulle verdure, trasferire le preparazioni nelle padelle già calde e cuocere per 4 min.
- 8** Servire.