



CUCINA CON NOI!

Contorno Tricolore con crumble di pane e mandorle

Leggerissimo e buonissimo, è il nostro contorno tricolore arricchito in questa ricetta da crumble di pane e mandorle. Che aspetti? Porta in tavola la leggerezza!

INGREDIENTI

2 confezioni di [Contorno Tricolore Orogel](#)

50 g di mollica di pane raffermo

un'arancia

sale e pepe

1 cucchiaino di [Prezzemolo Orogel](#)

1 cucchiaio di mandorle a lamelle



15



4



Molto facile



Contorni

Preparazione

- 1 Sbriciolare la mollica di pane e miscelarla alle scorzette di arancia.
- 2 Versare il Contorno Tricolore surgelato in padella con un filo d'olio extravergine d'oliva e il Prezzemolo, aggiungere 2 cucchiai di acqua e fare cuocere per 4/5 minuti. Regolare di sale e pepe.
- 3 Versare il Contorno Tricolore in una pirofila e coprire con il composto di pane e le mandorle a lamelle. Mettere in forno preriscaldato a 180 °C per 10/12 minuti.

