



PARMIGIANA CON VERDURE E MOZZARELLA

Rivisitazione della parmigiana tradizionale, resa più leggera ma molto gustosa, adatta ad essere consumata anche con più frequenza. Fonte di proteine e antiossidanti, in particolare flavonoidi.

Ingredienti

200 g di **Contorno Fantasia Orogel**

120 g di mozzarella



30



1



Facile

Preparazione

1

Cuocere le verdure in padella. Tagliare la mozzarella a fettine.

2

In una piccola pirofila monoporzione, formare degli strati alternando le verdure alla mozzarella. Cuocere in forno fino a doratura.