



CUCINA CON NOI!

# 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.

