



CUCINA CON NOI!

Sformatino di verdure grigliate gratinati con mozzarella e pane croccante

INGREDIENTI

8 sformatini di verdure grigliate

125 g di mozzarella

2 fette di pane casereccio

120 g di insalata riccia

timo

1 cucchiaio di semi di sesamo

olio di oliva extravergine



20



4



Secondi Piatti



Forno ventilato

Preparazione

- 1 Tagliare la mozzarella a dadini e asciugare su carta assorbente da cucina.
- 2 Tagliare il pane a cubettini, condire con olio, sale, pepe, sesamo e foglioline di timo.
- 3 Tostare in padella per renderlo croccante o infornare a 160°C per 7-8 minuti.
- 4 Lavare e spezzettare l'insalata riccia.
- 5 Cuocere gli sformatini a 180°C per 5-6 minuti
- 6 Distribuire su ogni sformatino un poco di mozzarella e infornare sotto al grill ancora qualche minuto.
- 7 Completare con l'insalata e il pane croccante.

