

## Verdure Julienne al Forno



---

TEMPI DI PREPARAZIONE 25 minuti

TEMPO DI COTTURA 30 minuti

---

### Ingredienti per 4 persone

- / 100 g di patate
- / 150 g di carote
- / 150 g di zucchine
- / 4 cucchiaini di pangrattato
- / 60 g di IL GUSTOSINO VALSOIA
- / 4 cucchiaini di OLIO DI SOIA VALSOIA (40 g)

### Procedimento

1. Mondate e lavate le zucchine, lavate e sbucciate le patate, lavate e raschiate le carote, quindi tagliatele tutte le verdure a julienne. Mescolatele delicatamente e disponetele in una teglia da forno unta con 1 cucchiaino di OLIO DI SOIA VALSOIA.
2. Cospargete le verdure con il pangrattato, irroratele con il restante OLIO DI SOIA VALSOIA e infornatele a 180 °C per circa 15 minuti.
3. Grattugiate IL GUSTOSINO VALSOIA con una grattugia a fori grandi. Togliete le verdure dal forno, cospargetele con IL GUSTOSINO VALSOIA grattugiato e ponetele nuovamente in forno fino a fine cottura.