



Zucchine al forno con pangrattato

ズッキーニのパン粉焼き



【材 料】

ズッキーニ	1本
パン粉	大さじ1
パルミジャーノチーズ	大さじ1
にんにく	小1/2片
コンチェントラートデルマーレ	少々
アサクラ EVO	大さじ1

EVO=エキストラバージンオリーブオイルの略
※はアサクラアイテム
※コンチェントラートはアサクラお勧めのお塩

アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.154

【つくり方】

- 1) パルミジャーノチーズはおろしておく
- 2) にんにくをみじん切りする
- 3) ボウルにパン粉とパルミジャーノとにんにくを混ぜる
- 4) ズッキーニは厚めの輪切りに切る
- 5) オーブンの天板（または耐熱皿に直接）にオーブンシートを敷きその上にズッキーニを並べる
- 6) ズッキーニの上面にうすくコンチェントをふりその上からパン粉とチーズ、にんにくを混ぜたものを上面にまんべんなく振り、さらにその上から EVO 大さじ1の量を全体に均一にかける
- 8) 200℃に予熱したオーブンで30分程度焼く



3) パン粉、パルミジャーノ、にんにくを混ぜたもの