



## Zucchine al forno con pangrattato

### ズッキーニのパン粉焼き

#### 【材 料】2～3 名

|            |         |
|------------|---------|
| 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 |
| ※塩         | 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

※アサクラお勧めのお塩、コンチエントラートデルマーレ



YouTube／アサクラ CHANNEL ライブクッキング vol.243 (ダイジェスト)  
vol.154 (フルレクチャー)

#### 【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エ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