



www.iodicesrl.it

Cavoli rapa e carote gratinati con mozzarella



Ingredienti per 4 persone

2 cavoli rapa
4 carote
250 g di mozzarella per pizza
20 g di prezzemolo
2 cucchiaini di semi di zucca
burro
sale

Preparazione

Mondate i cavoli rapa; mondate le carote strofinandole sotto il getto dell'acqua con una spazzola dura. Fate cuocere in acqua leggermente salata le carote per circa 15 minuti dall'ebollizione e i cavoli rapa per 20-25 minuti; tritate il prezzemolo, tenendone da parte un rametto intero.

Trasferite le verdure in acqua e ghiaccio, poi sgocciolatele, asciugatele e riducetele a fette, avendo cura di tagliare le carote nel senso della lunghezza. Affettate la mozzarella. Ungete una pirofila di burro e disponetevi le verdure, cospargetele con due terzi dei semi di zucca e il prezzemolo; adagiatevi sopra la mozzarella, completate con i restanti semi di zucca e infornate a 200 °C per 5 minuti o sino a quando la mozzarella si sarà fusa. Guarnite la preparazione con il rametto di prezzemolo e servite.

Fonte: cucina.corriere.it