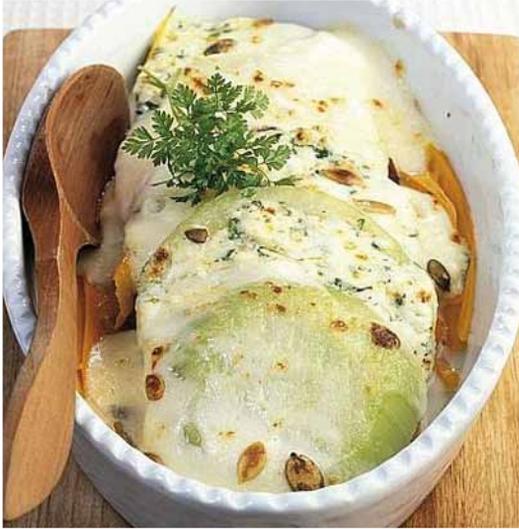




[www.iodicesrl.it](http://www.iodicesrl.it)

## *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](http://cucina.corriere.it)