Brunch

Croissant salato con zucca, mozzarella e insalata

Ricetta a cura di: Chicchi di Mela





Pronti per questa nuova ricetta?

Prepazione	Persone	Difficoltà
30 min.	**1**	**Bassa**

Ingredienti

- 1 confezione di zucca
- 1 croissant salato
- 1 bocconcino di mozzarella
- 1 confezione di valeriana
- 1 confezione di rucola
- sale q.b.
- pepe q.b.
- olio extra vergine di oliva

Preparazione

Taglia la zucca Naturizia a cubetti e disponila su una placca da forno cospargendola con un pizzico di sale, pepe e irrorata con un filo d'**olio extravergine d'oliva**.

Lasciata cuocere in forno caldo per **20 minuti a 200°**.

Nel frattempo taglia un **croissant salato**, farcisci con la insalata preferita rucola e valeriana, qualche seme tostato e un bocconcino di mozzarella. Aggiungi la zucca cotta in forno.