



# Chips di zucchine al GranMix Classico Ferrari



## PREPARAZIONE (50 MINUTI)

1. Tagliate le zucchine a rondelle sottili utilizzando la mandolina. Adagiatele su una teglia rivestita di carta da cucina e cospargetele con sale grosso. Copritele con altra carta, premendo bene, e lasciatele riposare per 20 minuti in modo che perdano la loro acqua.
2. In un piatto unite pari quantità di GranMix Classico Ferrari e pangrattato insieme all'origano. Aggiungete un pizzico di sale e pepe fresco di mulinello, quindi mescolate.
3. In un secondo piatto sbattete le uova con una forchetta.
4. Preriscaldate il forno a 200°.
5. Passate le zucchine prima nella farina, poi nell'uovo e infine nel composto al parmigiano. Adagiatele su una teglia rivestita di carta forno.
6. Cuocete le zucchine per circa 30 minuti, poi per altri 3 sotto al grill.
7. Sfornate e servite le zucchine ben calde.

## INGREDIENTI PER 2 PERSONE

2 zucchine chiare  
pangrattato  
GranMix Classico Ferrari  
1 cucchiaino di origano secco  
2 uova  
1 tazza di farina 00  
sale  
pepe  
sale grosso

## IN QUESTA RICETTA



GranMix Classico