

Schiacciata di zucchine

Senza glutine



Ingredienti

3 zucchine grandi

qualche fiore di zucca

160 gr farina di riso #

40 gr farina di mais #

30 gr olio extravergine d'oliva

sale

pepe

Spezie a piacere

pangrattato senza glutine per la superficie #

Acqua

Procedimento

Tagliate le zucchine molto sottili e mettetele in una ciotola con un pizzico di sale, i fiori di zucca tagliati, le farine, l'olio e le spezie e un goccio d'acqua. Mescolate fino ad ottenere un composto morbido. Distribuite l'impasto in una teglia ben oliata, livellate e cospargete la superficie con pangrattato per renderla ancora più croccante. Cuocete in forno a 200°C per circa 30 minuti fino a doratura.

Ricetta dal web