

## CRUMBLE DI MELANZANE E ZUCCHINE

Avete mai provato a scottarle le melanzane? Io nono avevo mai provato. Sono buone, leggere, e si fa in un attimo. Ho provato anche con le zucchine ma soprattutto è una cosa adatta alle melanzane e a chi come me non ama friggere e mettere sotto sale le melanzane per fare perdere l'acqua. Poi si possono mettere in forno, condire, pasticciare, io ci ho fatto il crumble.

Ho tagliato a rondelle sia le melanzane che le zucchine. Le ho scottate alcuni minuti. Poi ho messo in cocottine piccole le melanzane e in una teglia più grande le zucchine, ho cosparso di menta e coriandolo in foglie, e poi coperto col crumble.

Il crumble l'ho fatto con pangrattato e pecorino grattugiato, sale affumicato, polvere d'arancia, olio evo. Ho sbriciolato con le dita. L'olio deve essere abbondante per poter avere l'effetto sbricioloso. Però tutto sommato sono abbastanza leggere.

