

COURGETTES GRATINADAS

Ingredientes

4 Courgettes

1 raminho de salsa

Pão ralado

Azeite

2 dentes de alho

Sal

- Liga-se previamente o forno a uma temperatura média;
- Lavam-se as courgettes, secam-se, tiram-se as pontas e cortam -se ao meio a todo o comprimento. Polvilham-se com sal;
- Unta-se a placa do forno, colocam-se as courgettes com a pele para baixo, picam-se com um garfo, borrifam-se com azeite e metem-se no forno à volta de 40 minutos, borrifando-as de vez em quando com azeite;
- Pica-se finamente o alho e a salsa e misturam-se com o pão ralado;
- Polvilham-se as courgettes com o pão ralado, banham-se com umas gotas de azeite, sobe-se a temperatura do forno e deixam-se até ficarem bem gratinadas;
- Servem-se quentes.

