



Bastones de zapallitos italianos al horno

INGREDIENTES

- 4 zapallitos italianos
- 1 taza de pan rallado o panko
- 1/2 taza de queso parmesano rallado
- 2 huevos
- 1 cucharadita de sal de mar Lobos
- 2 cucharadas de perejil picado
- 1 cucharadita de aceite de oliva

PREPARACIÓN

Lavamos bien los zapallitos italianos y los cortamos en bastones, mientras preparamos una bandeja para hornear con un poco de aceite de oliva.

En un recipiente mezclamos el pan rallado, el queso, el perejil, la sal de mar Lobos y pimienta, en otro recipiente batimos los huevos.

Para empanizar los bastones, pasamos los bastones por los huevos batidos, luego por la mezcla de pan rallado.

Una vez que estén los bastones empanizados, los llevamos al horno a 220° por unos 20 minutos o hasta que estén dorados.

