### Sbriciolare alle zucchine

#### Ingredienti

6 Zucchini

1 cipolla morbida

200 g di farina

100 g di margarina

200 g di polvere di parmigiano

Sale, pepe, olio d'oliva

#### Preparazione

1. Sbucciare le zucchine e tagliarle a pezzi, tritare la cipolla.
2. Rosola la cipolla e le zucchine con olio d'oliva in una padella a fuoco basso, fino a cuocere. Sale e pepe.
3. Nel Kenwood Bowl, mescola la farina, il parmigiano e la margarina tagliati a pezzi con la "K": devi ottenere una semola grossolana.
4. Posizionare le zucchine in uno stampo che va nel forno, quindi versare sopra l'impasto sbriciolato, distribuendo bene su tutta la superficie.
5. Cuocere per 25 minuti in forno a 180 ° C.

#### Variante

Le zucchine possono essere sostituite con peperoni anche cotti in una padella e aggiungere pezzi di formaggio di capra nello stampo prima di aggiungere l'impasto sbriciolato.