

# Snacks de zucchini



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 15min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: 6

0 Calorías , 0 g Azúcares , 0 g Grasas , 0 g Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/snacks-de-zucchini>

## Preparación

Precale el horno a 220°C. Forrar una bandeja de horno con papel de aluminio y ligeramente rociado con aceite en aerosol. Ponga a un lado. Comience por cortar el zucchini. Cortar cada extremo. A continuación, cortarlos por la mitad y luego a lo largo. Corte en bastones. Espolvorear ligeramente con sal. Combine el pan rallado, el provenzal y el queso parmesano rallado en un plato plano. Batir los huevos y trabajar los zuchinis en tandas sumergiéndolos en huevo y luego en el pan rallado. Coloque los bastones en la bandeja. Hornee de 12 a 15 minutos hasta que se doren.

### ▫ Tip para la receta

Pueden ser acompañados de salsa marinara o su salsa favorita.



## Ingredientes

- 3 Zuchinis medianos
- 1 taza/s Pan rallado (o rebozador)
- 1 poco Especias a la provenzal
- 1 poco Sal
- 1/4 taza/s Queso Parmesano rallado
- 2 Huevos

## Categorías

Vegetariana, Todo el año, Económico, Vegetales, Rápida, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Snacks, Appetizer-Entrada