

# Crumble di verdure

<https://www.lacucinaimperfetta.com/crumble-di-verdure/>



Preparazione: **35 min**



Cottura: **50 min**



Tempo totale: **1 h 25 min**



Difficoltà: **facile**



SENZA UOVA



VEGETARIANA

Il **crumble di verdure** è uno squisito piatto vegetariano da servire come antipasto o piatto unico. Come verdure ho utilizzato peperoni, melanzane e zucchini ed ho profumato il tutto con erbe fresche (menta, maggiorana, basilico e timo). Per rendere più accattivante il crumble l'ho colorato con della curcuma che ha dato anche un ottimo sapore. L'abbinamento tra la freschezza e la morbidezza delle verdure si sposa benissimo con la burrosità e la croccantezza del crumble rendendo un piatto semplice davvero speciale. Se amate le verdure estive provate anche la [torta salata di verdure!](#)

[Giuliana Manca](#)

## INGREDIENTI

## QUANTITÀ PER 4 PERSONE

---



- peperoni rossi 250 g
- melanzane 220 g
- zucchine 200 g
- farina 00 200 g
- burro 140 g
- parmigiano grattugiato 50 g
- olio extra vergine di oliva
- sale
- curcuma
- maggiorana
- menta
- basilico
- timo

## PROCEDIMENTO

### COME FARE IL CRUMBLE DI VERDURE

---

1

Lavate e pulite il peperone e tagliatelo a pezzetti, poi oliate una pirofila da forno e sistemate sulla base i pezzetti di peperone. Tagliatele a rondelle le zucchine dopo averne eliminato le estremità ed unitele al peperone.



2

Procedete allo stesso modo anche per la melanzana e condite il tutto con sale e olio e mescolate.



3

Profumate con le erbe aromatiche e poi dedicatevi alla preparazione del crumble. Lavorate insieme la farina, il parmigiano, il burro freddo e la curcuma fino ad ottenere un composto sbricioloso.



---

4

Cuocete le verdure in forno preriscaldato a 200° per circa 25 minuti, quindi sbriciolatevi sopra il crumble e rimettete in forno per altri 25 minuti. Servite il crumble tiepido.

