



INGREDIENTES:

- 4 calabacines (mejor de los oscuros de piel)
- 120 gramos de queso rallado parmesano
- 1 cucharadita de hojas de tomillo secas
- 1 cucharadita de hojas de orégano secas
- 1 cucharadita de hojas de albahaca secas
- ½ cucharadita de sal de ajo
- sal
- pimienta negra en polvo
- 2 cucharadas de aceite de oliva



ELABORACIÓN:

1. Lavar, secar y cortar los calabacines en cuartos a lo largo formando bastoncitos.
2. Poner en un plato llano el queso parmesano rallado, el tomillo, el orégano, la albahaca, la sal, la pimienta en polvo y mezclar todo muy bien.
3. Preparar una bandeja de horno poniendo en el fondo una lámina de teflón antiadherente, o de papel de hornear.
4. Precalentar el horno con calor arriba y abajo a 200 grados unos 10 minutos.
5. Embadurnarnos con aceite de oliva los palitos de calabacín y los rebozamos en la mezcla de queso y especias aromáticas, bien por ambos lados (salvo el que está la piel por que quedará debajo) y los vamos colocando en la bandeja preparada.

Los horneamos durante unos 20 o 25 minutos (como siempre dependerá de la potencia de nuestro horno) hasta que estén ciernecitos y seguidamente los gratinamos unos 3 minutos más o menos, hasta que cojan un bonito color dorado.

BASTONCITOS AROMATICOS DE CALABACIN (Tradicional)

