Silvia's BAKING

Feta al forno

PROFUMATA

Ingredienti x 4

- 500 g feta
- 3 zucchine tagliate a cubetti
- 2 pomodori tagliati a cubetti
- 3 cucchiai di olive taggiasche o riviera
- 1 limone con la buccia non trattata
- timo
- olio evo
- sale

Procedimento

In una pirofila versa un filo d'olio evo, posiziona la feta al centro.

Aggiungi zucchine, pomodori e olive, aggiusta di sale e cospargi con le foglie di timo fresco.

Grattugia la buccia di limone sopra la feta e le verdure.

Cuoci in forno a 200/210° per 20 minuti (forno già a temperatura).

Prima di servire lascia che si rapprenda 3-4 minuti