



## ZAPALLITOS MARINADOS AL HORNO

### Ingredientes

- 4 Zapallos italianos cortados en rodajas
- 2 Cucharadas de aceite de oliva
- 2 Cucharadas de mantequilla
- 1 Tableta de caldo de verduras MAGGI®
- 1 Cucharada de finas hierbas (romero, orégano, eneldo, etc.)
- Pimienta a gusto

### Preparación

1.- Corta los extremos de los zapallos italianos para luego cortarlos en rodajas de 0.5 cm. aproximadamente. Déjalos en un bowl y reserva.

2.- Aparte junta en un bowl pequeño y apto para microondas el aceite de oliva con la mantequilla, agrega la tableta de caldo de verduras MAGGI® previamente desmenuzada y lleva la preparación a microondas potencia media durante 15 a 20 segundos hasta derretir la mantequilla. Revuelve y homogeniza.

3.- Vierte esta preparación sobre los zapallitos italianos, agrega un toque de pimienta a gusto y revuelve de manera constante hasta impregnar bien. Luego, acomoda los zapallitos con todo su adobo sobre una fuente y lleva a horno alto de 180°C durante 15 a 20 minutos aprox. hasta cocer los zapallitos completamente. Una vez listos retíralos y sirve de inmediato.



Dificultad:  
Baja



Porciones:  
6



Tiempo:  
25 minutos

### Información Nutricional

Energía:	99 Kcal
Proteínas:	0.9 g
Grasa Total:	8.3 g
Colesterol:	8.6 mg
H. de Carbono:	5.6 g
Fibra Dietética:	2.60 g
Sodio:	349 mg