

a al forno gratinata

800 grammi di zucca
2 rametti di rosmarino/salvia
2 cucchiaini di farina bianca
sale
pepe
olio d'oliva



FACILEeBUONO

Ecco come fare



Mondiamo la zucca e tagliamo a cubetti o a spicchi. Infariniamola ed eliminiamo la farina in eccesso. Disponiamo la zucca in una teglia ricoperta con carta da forno. Cospargiamo il rosmarino tritato o la salvia, il sale, il pepe e irroriamo tutta la superficie della zucca con l'olio d'oliva.

Tempo di cottura: un'ora a 200°.

Un ottimo contorno per carne bianca o pesce.

Ecco il tempo di cottura della zucca a cubetti o a spicchi, cotta al forno molto saporita e croccante, di sicuro piacerà a tutti.