

STUFATO DI ZUCCA

Ingredienti per 6 persone:

- 800 g di cipolla mondata
- 250 g di cipolla
- 1 spicchio aglio
- 1 mazzetto maggiorana
- 1 mestolo brodo
- 5 cl vino bianco secco
- 4 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- sale
- pepe in grani

Affettate a velo la cipolla, fatela appassire in 3 cucchiaini d'olio insieme con l'aglio sbucciato e abbondante maggiorana.

Unite la zucca tagliata a quadrotti, sale, pepe e il vino.

Non appena quest'ultimo sarà evaporato, aggiungete del brodo caldo, incoperchiate e lasciate stufare per circa 25 minuti, o finché la zucca risulterà morbida e piuttosto asciutta; se necessario aggiungete altro brodo.

Conditela, alla fine, con maggiorana fresca e un filo d'olio crudo.

Trasferite la verdura in un piatto adeguato e servitela come contorno di preparazioni a base di carne di maiale.