ZUCCA AL FORNO

I	Inaredienti	ner 4	nersone
	Hurculenti	PCIT	persone

- 800 g di zucca gialla
- 5 cucchiai olio d'oliva extra-vergine
- 2 rametti rosmarino
- 2 cucchiai farina
- sale
- pepe

Mondate la zucca e tagliatela a fette uguali e spesse circa 1 centimetro e mezzo. Infarinate le fette, scrollatele dall'eccesso di farina e disponetele in una teglia unta con 2 cucchiai d'olio. Salate, pepate e cospargete con le foglioline del rosmarino; quindi completate con un filo d'olio. Infornate a 200°C per circa 1 ora o fino a quando la zucca non avrà formato una crosticina dorata. Sfornate, lasciate intiepidire per circa 5 minuti e servite.

http://www.ristoreggio.it Realizzata con Joomla! Generata: 7 May, 2024, 12:23