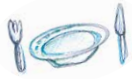




ZUCCA ARROSTO ALLE ERBETTE



Dosi per:
6 persone



Tempo di preparazione: 15min
Tempo di cottura: 15min



Strumenti e accessori:

- Tegame 28 cm
Moneta Recy
- Tagliere
- Coltello adatto

Ingredienti:

- gr 700 zucca mondata
- trito di erbe fresche:
rosmarino e origano o timo
- olio extrav. di oliva
- sale e pepe

Procedimento:

Tagliate la zucca a dadini grandi circa 2 centimetri, conditeli quindi con olio, sale, pepe e il trito di erbe.

Scaldate un tegame (28 cm) e adagiatevi i dadini distribuendoli in un solo strato. Arrostite la zucca per circa 10 minuti girandola spesso.

Servitela calda. Ricordate che tutti i tipi di zucca sono ottimi cotti in questo modo, così come le patate, le carote, le patate dolci, le rape e il sedano rapa.

Buon appetito!