
Zucca al forno

semplice e naturale

Ingredienti per 4 persone:

500 gr zucca
1 cucchiaio di olio extravergine
d'oliva
2 cucchiari di parmigiano grattugiato
sale e pepe

Tempo
di preparazione e cottura:

20 minuti

Difficoltà:

facile

Procedimento:

Levare scorza e semi e tagliare la polpa a fette non troppo spesse.

Mettere le fette di zucca a cuocere per 4-5 minuti in acqua salata. Una volta scolate, posare le fette di zucca su di una teglia che avrete unto con un filo d'olio.

Salare e pepare e quindi cospargere con il parmigiano.

Mettere a cuocere nel forno a 200 gradi fino a che il parmigiano non si sarà leggermente dorato.