

Zucca al forno



Ingredienti (per 1 porzione)

200 g di zucca
un cucchiaio di olio extra vergine di oliva Bio, Logico Despar
un cucchiaio di erbe aromatiche tritate a piacere
un pizzico di gomasio

Procedimento

1. Lavo la zucca, elimino i semi scavando con il cucchiaio e la taglio a fette.
2. Adagio la zucca su una leccarda coperta da carta forno e spennello la superficie con l'olio.
3. Insaporisco la zucca con il trito di erbe aromatiche e un pizzico di sale e cuocio in forno a 200° C per circa 40 minuti.