

Zucca in saòr



Ingredienti (per 1 porzione)

150 g di polpa di zucca
1 cipolla bianca Passo dopo Passo Despar
20 g di uva sultanina
15 g di pinoli
1 cucchiaio di aceto di vino bianco
1 foglia di alloro
un filo di olio extra vergine di oliva
un pizzico di gomasio alle erbe
un pizzico di pepe

Procedimento

1. Taglio la zucca a cubetti e la cuocio al vapore per 15 minuti. La lascio raffreddare.
2. Nel frattempo sbuccio la cipolla, la affetto in modo sottile e la metto in padella con l'olio.
3. Quando sarà morbida e trasparente, la sfumo con l'aceto. Aggiungo l'alloro, un pizzico di gomasio e di pepe, quindi lascio cuocere a fuoco basso per 20 minuti.
4. Trascorso il tempo, aggiungo l'uva sultanina precedentemente ammollata e i pinoli.
5. Mescolo la zucca cotta con il composto di cipolla e lascio riposare al fresco prima di consumare.