

## Chips di zucca

*Le chips di zucca sono una merenda sfiziosa per gli amanti del salato! Sorprendi i tuoi amici con queste patatine gustose.*



Hai voglia di stuzzicare qualcosa di **salato e nutriente** allo stesso tempo? La ricetta di oggi fa al caso tuo! L'ingrediente principale è la **verdura** di questa **stagione**: la **zucca**! Proposta sotto forma di patatine, non fritte, questo alimento non è mai stato così **invitante**: prepara le **chips di zucca** anche per i tuoi **aperitivi** fatti in casa!

**Difficoltà: bassa**

**Costo: basso**

**Tempo di preparazione: 40 min.**

### Ingredienti per 1 persona

200 g di zucca con la buccia

**2 cucchiaini di farina integrale Bio, Logico Despar**

1 rametto di rosmarino

**1 cucchiaino di paprica dolce Despar**

1 cucchiaio di olio extra vergine di oliva

1 pizzico di sale marino integrale

### Procedimento

1. Priva dei semi la zucca, lavala e affettala sottilmente.
2. Infarina da ambo i lati le fettine di zucca con la farina integrale miscelata al rosmarino sminuzzato finemente.
3. Adagia le fettine di zucca in una leccarda rivestita da carta forno e cospargile con un filo d'olio. Aggiungi la paprica dolce.
4. Cuoci in forno ventilato a 140 °C per 20 minuti. Al termine gira le fettine, cospargile con poco sale e cuoci per altri 10 minuti o fino a leggera doratura (il tempo varia in base allo spessore delle fettine).