

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucca al forno con fontina

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Zucca
Fontina o Gorgonzola
olio extravergine di oliva
pepe
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la zucca fette e metterla su una teglia rivestita di stagnola con un po' d'olio e una macinata di pepe, salare. Chiudere a cartoccio cuocere in forno già caldo a 180° per 20 minuti.



2 Sfornare e con la forchetta dare una forma rotonda, poi coprire con fette di fontina o gorgonzola.



3 Mettere a gratinare in forno per 5 minuti.



NOTE