

SECONDI PIATTI

## Zucca al forno con uova

---

LUOGO: [Europa](#) / [Bielorussia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: *10 MINUTI DI RIPOSO*

---



Uno sformato di zucca al forno con uova il tutto cotto a gratin per creare una bella crosticina dorata in superficie. Questa ricetta prevede **ingredienti facili da reperire** e procedure molto semplici, il tutto da vita ad un [secondo piatto](#) semplice e rustico con un sapore indimenticabile! La **zucca al forno con uova** è un buon modo per risolvere la cena in modo originale ed economico.

Segui la nostra ricetta con video e dettagliato passo passo fotografico per cucinare in casa, con le tue mani questa deliziosa ricetta al forno, tipica della Bielorussia.

Se ti piacciono le [ricette con la zucca](#), devi provare anche queste proposte:

[Zuppa di zucca e mascarpone](#)

[Salsa di zucca](#)

[Gnocchi di zucca](#)

[Risotto alla zucca light](#)

[Torta di zucca](#)

## INGREDIENTI

ZUCCA già pulita - 1 kg

UOVA 4

CIPOLLE 2

BURRO 2 cucchiaini da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola

PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Per cucinare la zucca al forno con uova, inizia a pulire la zucca, sbucciala ed elimina semi ed eventuali filamenti interni, taglia la polpa a cubetti di circa 3 cm per lato. Sbuccia la cipolla e tagliala a fette sottili.





- 2** In un tegame antiaderente, metti il burro e fallo sciogliere a fuoco dolce, quando il burro è sciolto, aggiungi la cipolla e falla rosolare fino a renderla traslucida.



- 3** Quando la cipolla sarà diventata traslucida, unisci i cubetti di zucca nella pentola, aggiungi acqua o brodo vegetale e aggiusta di sale, fai cuocere a fuoco dolce per circa 25, 30

minuti. Le verdure sono cotte quando il liquido si sarà ritirato e la zucca, se schiacciata con una forchetta, sarà cedevole.



- 4 Prendi una pirofila da forno e ungila di burro sul fondo e sui bordi, versa le cipolle con la zucca al suo interno, livella la verdura con una paletta. Sguscia le uova in una ciotola e insaporiscile con il sale e un pizzico di pepe nero.







**5** Sbatti le uova e versale nella pirofila sopra le verdure, spolverizza con una buona presa di parmigiano reggiano grattugiato e inforna in forno statico preriscaldato a 180°C cuoci per circa 15 minuti o fino a che non si sarò formata la classica crosticina delle pietanze cotte in forno.

Quando la zucca al forno con uova sarò cotta, sforna e lascai raffreddare per 10 minuti prima di servire in tavola.



