

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucca stufata

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di zucca
2-3 cucchiari di burro fuso
zucchero
sale

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la zucca a metà, rimuovete la buccia ed i semi, lavatela in acqua fredda. A questo punto tagliatela a striscioline e stufatela in padella con burro e un po' d'acqua, il sale e lo zucchero a piacere.

Piatto tradizionale

NOTE