

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

# Teglia di zucca e finocchi al forno

di: *tarantolina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **molto bassa**    PREPARAZIONE: **10 min**    COTTURA: **35 min**    COSTO:  
**molto basso**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**



## INGREDIENTI

ZUCCA già pulita - 400 gr

FINOCCHI 2

SPICCHIO DI AGLIO 3

ROSMARINO 3 rametti

SALVIA 2 foglie

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiari da tavola

SALE

PEPE NERO

Teglia di zucca e finocchi al forno, una ricetta davvero speciale, che la nostra cookina tarantolina ha riscoperto nel ricettario di sua madre ed ha voluto condividere con noi.

Lei racconta: "Beh... ricordavo vagamente che fosse buona, ma oggi proprio mi è piaciuta assai assai assai. Chi ama la zucca come me la deve provare assolutamente perché merita! e poi il profumo degli aromi.. mado' "

Credo non ci possano essere parole più efficaci per far arrivare la bontà di questo contorno.

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la zucca a grossi pezzi. Pulite i finocchi e tagliate ciascuno in 6 spicchi.

Trasferite le verdure in una teglia abbastanza grande da poterle accogliere in un unico strato.





**2** Condite con l'olio extravergine d'oliva, il sale, il pepe, la salvia, l'alloro diviso a metà e gli spicchi d'aglio in camicia.

Mescolate bene il tutto.







**3** Infornate a 190-200°C per circa 35 minuti o finché le verdure non si saranno

ammorbidite e non inizieranno a bruciarsi.



4 Sfornate e servite come contorno a secondi di carne.

