

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucca al forno

di: *patty63_3*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **35 min** COSTO:
molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La zucca al forno è un [contorno](#) autunnale semplice e gustoso, per realizzarla vi proponiamo qui una ricetta casalinga facile, con un piccolo trucco che renderà la preparazione più pratica e veloce.

Gustatela con [secondi piatti](#) di carne come stufati o arrostiti oppure con del pesce al cartoccio. La zucca è estremamente versatile e la sua delicatezza la fa da padrona. Ed è per questo motivo che viene usata sia per preparazioni dolci che per quelle salate. Se la amate quanto la amiamo noi, ecco per voi altre sfiziose ricette con la zucca:

[Zucca al forno con uova](#)

[Purea di zucca](#)

[Zucca ripiena](#)
[Zucca marinata](#)

INGREDIENTI

ZUCCA 800 gr

FARINA 6 cucchiaini da tavola

SPICCHIO DI AGLIO 1

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

AGLIO IN POLVERE ½ cucchiaini da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la zucca al forno, pulite e tagliate la zucca a cubetti. Riunite in un sacchetto per alimenti la farina e l'aglio in polvere. Aggiungete anche la zucca e scuotete affinché la zucca sia completamente coperta, se necessario aggiungete altra farina e altro aglio in polvere.





2 Trasferite la zucca infarinata in un colino e scuotetela affinché perda la farina in eccesso.



3 Prendete una pirofila, ungetela con un giro d'olio extravergine e distribuitevi la zucca.





4 Conditela con un trito di prezzemolo e aglio, olio e sale; mescolate bene.





5 Aggiungete altro olio in superficie e cuocete in forno a 180°C per 30-35 minuti.



6 Servite la zucca con un filo d'olio a crudo e dopo 5 minuti da quando l'avrete sfornata.

