

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