

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Zucca al forno con uova

di: *Cookaround*

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*



INGREDIENTI

ZUCCA già pulita - 1 kg
CIPOLLE 2
BURRO 2 cucchiaini da tavola
UOVA 4
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
PARMIGIANO REGGIANO 2 cucchiaini da
tavola
SALE
PEPE NERO

Uno **sformato di zucca al forno con uova** il tutto cotto a gratin per creare una bella crosticina dorata in superficie.

Ingredienti facili da reperire e procedure molto semplici per un secondo piatto genuino e anche rustico ma di tutto sapore! Un buon modo per risolvere la cena in modo un po' diverso.

Fare la zucca al forno è davvero semplicissimo ed è uno di quei classici piatti che può svoltarvi la giornata in assoluto!

Provate questo nostro piatto e ci darete senz'altro ragione. Se cercate poi altre ricette con la zucca ecco per voi altre idee ottime:

torta alla zucca
ravioloni alla zucca
zucca marinata

Preparazione

- 1 Fate scaldare in una casseruola sul fuoco un filo d'olio e due cucchiaini di burro mantenendo la fiamma al minimo.



- 2 Affettate le cipolle in modo grossolano ed unitele in casseruola a stufare lentamente.



- 3 Tagliate al zucca a pezzi non troppo piccoli e unitela alla casseruola; salate e lasciate stufare a fiamma dolce per 20-25 minuti.

Aggiungete dell'acqua o del brodo vegetale per evitare che la zucca bruci.





- 4 Imburrate una pirofila e trasferitevi il composto a base di zucca livellandolo in uno strato uniforme.



- 5 Sbattete le uova con un pizzico di sale e pepe e versatele nella pirofila sopra le verdure.



6 Cospargete il tutto con del parmigiano grattugiato e infornate a 180°C per 15 minuti circa.



7 Servite la zucca al forno dopo averla fatta riposare una decina di minuti.

