

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



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.

## 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

# 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.

