

ANTIPASTI E SNACK

Zucca croccante

di: *mary.at*

LUOGO: *Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *5 min* COTTURA: *15 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



La zucca croccante è un'ottima idea per un antipasto caldo molto originale. La dolcezza della zucca arrostita ben si sposa con la sapidità della pancetta e con la croccantezza dei pistacchi tritati. Un piatto assolutamente da provare.

La zucca fatta in questo modo è saporita, gustosa e si abbina benissimo a secondi di carne e pesce. Un contorno economico e sfizioso che di certo ci piacerà.

Visto che la zucca è molto versatile e si presta benissimo ad essere utilizzata in preparazioni dolci e salate, vi lasciamo qui di seguito altre ricette con

la zucca assolutamente da non perdere.

[purea di zucca](#)

[arancini di zucca](#)

[torta alla zucca](#)

INGREDIENTI

ZUCCA 600 gr

PANCETTA (TESA) 140 gr

PISTACCHI tostati - 50 gr

ROSMARINO 1 rametto

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Sbucciate la zucca, rimuovete i semi ed i filamenti interni.

Affettatela in fette sottili, di circa 3-4 mm.



2 Accendete il fuoco sotto una padella antiaderente e fatela scaldare molto bene.

Disponete le fette di zucca nella padella facendola arrostitire girandola di tanto in tanto.



3 Nel frattempo fate rosolare in padella antiaderente la pancetta da entrambi i lati insieme ad un rametto di rosmarino.



4 Tritate grossolanamente i pistacchi.



5 Togliete le fette di pancetta dalla padella e mettetele da parte.



6 Condite le fette di zucca arrostate con un filo d'olio extravergine d'oliva e del sale in fiocchi.



7 Disponete le fette di zucca condite in un vassoio.



8 Accompagnatele con la pancetta e cospargetele con i pistacchi tritati.

