



Questa ricetta è facilissima: potrei dirvi di prendere la zucca e lanciarla in forno ma non è facile fino a questo punto.

Ingredienti

400 g di zucca rossa

olio d'oliva

sale

150 g di formaggio dolce a fette

Preparazione

Tagliamo via la buccia dalla nostra zucca e tagliamo a fettone e poi a fettine di circa 5 cm per lato e spesse circa 5 mm. Ungiamo una teglia con olio d'oliva, poniamoci sopra le nostre fette di zucca, spruzzandole con un po' di sale, e un filo d'olio. Mettiamo poi sopra queste fette di zucca, le fette di formaggio e inforniamo in forno preriscaldato a temperatura moderata, per circa 20-25 minuti.

Buon appetito!