Scritto da chiara chiaramonte
Lunedì 21 Novembre 2011 00:30 -



Questa ricetta mi è stata consigliata dalla mia collega Giovanna e la trovo una buona soluzione alternativa sul come cucinare la zucca rossa.

**Ingredienti**
400 g di zucca rossa
olio d'oliva
sale
pangrattato

**Preparazione**
Priviamo la nostra zucca della scorza. Tagliamola a fettone e poi a fettine spesse circa 5 mm. Poniamole in una teglia già unta con olio d'oliva (poco) con un minimo di sovrapposizione tra una fetta e l'altra. Diamo una spruzzatina di olio e una spolverata di sale, e di pangrattato. Inforniamo in forno preriscaldato a temperatura medio-alta, per circa 15 minuti.
La nostra zucca rossa si ammorbidirà e avremo così un ottimo contorno, ma va bene anche come secondo, rapido, semplice e poco calorico.