

## **Ricetta Zucca al forno**

### *Ingredienti:*

1/2 zucca Violina

olio extravergine di oliva

sale

erbe aromatiche: (a piacere) es. salvia, rosmarino, timo,

### *Preparazione:*

La zucca Violina è una zucca che si presta bene ad essere cucinata al forno perché si presenta più porosa al palato.

Innanzitutto, dividerla a metà, togliere i semi, tagliarla a fette e poi eliminare da ogni fetta la buccia, disporre le fette di zucca in una teglia rivestita con la carta forno passare un filo di olio extravergine di oliva, sale e infornare a 180 gradi per 30 minuti circa, estrarre la teglia dal forno, girare le fette di zucca dall'altro lato, appena cotta servire la zucca al forno ben calda