



Zucca al forno

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.
Tempo di cottura 20 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Zucca arrosto con feta

Zucca

1 kg di zucca (ad es. Hokkaido o butternut)
1 cipolla rossa
3 CM di olio d'oliva
1 CT di sale
un po' di pepe
¼ CT di aglio in polvere
¼ CT di paprica delicata in polvere
¼ CT di coriandolo in polvere
¼ CT di cumino macinato
150 g di feta, sbriciolata
50 g di noci pecan, tritate grossolanamente

Guarnizione

4 rametti di origano, tritato

Zucca

Preriscaldare la camera di cottura a 230 °C con grill-circolazione d'aria.





Tagliare la zucca a fettine larghe circa 5 mm e la cipolla a striscioline, quindi trasferire in una ciotola. Aggiungere olio d'oliva, sale e spezie fino al cumino compreso e mescolare accuratamente. Disporre su una teglia rivestita con carta da forno, collocarla sull'appoggio centrale e cuocere per 10 minuti.

Girare la zucca con cura, cospargere con il resto degli ingredienti e cuocere per altri 10 minuti.

Guarnizione

Disporre su un vassoio e insaporire con una spolverata di origano.

Fasi di cottura

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Grill-circolazione d'aria

Preriscaldamento terminato. Inserire l'alimento.

Grill-circolazione d'aria 230 °C per 10 Min.

Girare l'alimento. Proseguire la cottura.

Grill-circolazione d'aria 230 °C per 10 Min.

Consigli

La buccia delle zucche Hokkaido e butternut è commestibile.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il

26.01.2022

