



Ricetta

Zucca butternut ripiena

La zucca ha molto più da offrire delle semplici zuppe

30 min

Tempo di preparazione



100 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

ZUCCA

- 2 zucche butternut tagliate a metà nel senso della lunghezza e private dei semi
- 2 C olio d'oliva
- sale, pepe

RIPIENO

- 1 cipolla tagliata sottile **Di stagione**
- 4 spicchi d'aglio schiacciati
- 1 peperoncino rosso privato dei semi e tagliato sottile
- 10 foglie di salvia tagliate sottili
- 1 C burro
- 250 g ricotta
- 100 g gorgonzola
- 50 g pinoli tostati tritati grossolanamente

Ecco come si prepara

1 di 3

PREPARAZIONE Spalmare la zucca con l'olio, salare, disporre sulla teglia.

2 di 3

COTTURA Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 220° C per 30 minuti, togliere dal forno.

Far appassire cipolla, aglio, peperoncino e salvia nel burro caldo per 2–3 minuti. Mescolare con ricotta, gorgonzola e pinoli. Distribuire il ripieno sulla zucca.

3 di 3

COTTURA Grigliare sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 220 °C per 40 minuti.

