Zucca arrosto con formaggio caprino e rucola

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	20 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair-Steam SE dal 2015

Preparazione

800 g di zucca butternut

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 230 °C con Aria calda + vapore

Pelare la zucca, tagliarla a spicchi e disporli su una teglia rivestita con carta da forno. Trasferire le teglie nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Aria calda + vapore 230 °C per 20 Min.

1 spicchio d'aglio

4 CM di olio d'oliva

sale

pepe

Tritare finemente o schiacciare l'aglio. Al termine della cottura spargere aglio e olio d'oliva sulla zucca e condire con sale e pepe.

120 g di rucola

40 g di noci di acagiù

2 CM di olio di semi di zucca

1 CM di aceto balsamico

sale

pepe

80 g di formaggio caprino

Lavare la rucola. Tritare grossolanamente le noci di acagiù e tostarle. Amalgamare olio, aceto, sale e pepe per il condimento. Marinare la rucola con il condimento e disporla sulla zucca. Tagliare il formaggio caprino a pezzettini e cospargerlo sulla zucca. Distribuire le noci di acagiù sulla pietanza.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019