Fette di zucca gratinate

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione	30 Min.
Tempo di cottura	28 Min.
Porzioni	4
Elettrodomestico	Combair SE dal 2015

Guarnizione di verdure

1 CM di burro da friggere

150 g di funghi prataioli

1 cipolla

100 g di porro

150 g di verza

100 ml di brodo vegetale

sale

pepe

Tagliare i funghi prataioli a fettine sottili. Sbucciare la cipolla e tritarla finemente. Tagliare il porro a metà, lavarlo e tagliarlo striscioline sottili. Lavare la verza, rimuovere le nervature spesse delle foglie e tagliare le foglie a striscioline sottili.

Scaldare il burro da friggere in una padella, aggiungere i funghi prataioli e rosolare.

Aggiungere la cipolla, il porro e la verza e rosolare il tutto mescolando.
Versare il brodo e cuocere a fuoco lento per circa 4 minuti. Condire le verdure con sale e pepe e metterle da parte.

Zucca

1½ kg di zucca, ad es. trombetta o butternut

1 spicchio d'aglio

1½ CM di olio d'oliva

sale

pepe

Pelare la zucca e tagliarla in 8 fette spesse circa 1,5 cm (pari a circa 800 g di zucca pulita).

(Pre)riscaldare la camera di cottura a 200 °C con Calore sopra/sotto umido

Disporre le fette di zucca sulla teglia rivestita con carta da forno.

Sbucciare l’aglio, schiacciarlo e unirlo all’olio d’oliva. Spennellare le fette di zucca con olio e aglio e condire.

Infilare la teglia nella camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Calore sopra/sotto umido 200 °C per 25 Min.

Togliere la teglia dalla camera di cottura.

Preparare

(Pre)riscaldare la camera di cottura al grado 5 con Grill

8 CM di formaggio, groviera grattugiato

Distribuire le verdure messe da parte in precedenza sulle fette di zucca e cospargere con il formaggio.

Mettere la teglia nella camera di cottura preriscaldata sull’appoggio 3. Cuocere.

Infornare gli alimenti

Grill grado 5 per 3 Min.

Servire subito le fette di zucca, ad esempio con un risotto.

Consigli

I ritagli di zucca possono essere utilizzati per zuppe o gratin.

Accessori

Teglia

Ulteriori informazioni

Creata il	11.12.2019