



# 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

