



# 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

