



# Zucca al forno

Ricetta di V-ZUG SpA



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 in polvere
- 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 versarle 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

## Ulteriori informazioni

---

Creata il

26.01.2022

