

INSALATA CALDA DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di zucca,
- 1 cipolla,
- 1/2 limone (succo),
- 1/2 arancia (succo),
- scorza d'arancia a julienne,
- erba cipollina,
- finocchietto,
- olio d'oliva extra-vergine,
- 1 cucchiaio di gomasio,
- 1 cucchiaio di miele d'acacia.

Brasare la cipolla a fettine in un po' d'acqua; unire la zucca tagliata a fettine di circa 1/2 cm e stufare. Adagiare la zucca in 1 piatto e irrorarla con un'emulsione di olio, gomasio, succo di arancia e di limone. Cospargere quindi di scorzette d'arancia, erba cipollina, finocchietto e rifinire col miele.