

ZUCCA AL FORNO

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di zucca gialla
- 5 cucchiaini olio d'oliva extra-vergine
- 2 rametti rosmarino
- 2 cucchiaini farina
- sale
- pepe

Mondate la zucca e tagliatela a fette uguali e spesse circa 1 centimetro e mezzo.

Infarinate le fette, scrollatele dall'eccesso di farina e disponetele in una teglia unta con 2 cucchiaini d'olio.

Salate, pepate e cospargete con le foglioline del rosmarino; quindi completate con un filo d'olio.

Infornate a 200°C per circa 1 ora o fino a quando la zucca non avrà formato una crosticina dorata.

Sfornate, lasciate intiepidire per circa 5 minuti e servite.