

ZUCCA AL ROSMARINO

Ingredienti per 4 persone:

- 700 g di polpa di zucca
- 2 spicchi aglio
- 2 cucchiaini olio d'oliva
- 1 bicchiere vino bianco secco
- abbondante rosmarino fresco
- sale
- pepe

Tagliate la polpa di zucca a fette sottili e insaporitela in un tegame con due cucchiaini d'olio e due spicchi d'aglio da togliere appena prendono colore.

Spruzzate il vino, lasciate sfumare, abbassate la fiamma e portate a cottura.

Regolate sale e pepe, cospargete abbondante rosmarino fresco.

Fate insaporire per alcuni minuti, quindi ritirate dal fuoco e servite.