

BRUSCHETTA CON ZUCCA E CIPOLLE

Ingredienti per 4 persone:

- 4 fette di pane
- 200 g di zucca
- 1 cipolla
- 2 cucchiaini di pinoli
- 1 cucchiaio di capperi sotto sale
- 3 cucchiaini di olio d'oliva
- 1 cucchiaio di aceto di vino
- sale
- pepe

Sbucciate la zucca, privatela dei semi e tagliatela a cubetti.

Bollite in acqua salata la zucca e la cipolla tagliata grossolanamente a pezzi.

Scolate le verdure, dividetele e aggiungete alla zucca i capperi ben sciacquati e scolati.

Condite la cipolla con l'aceto e unitevi la zucca.

Aggiustate di sale e pepe.

Fate rosolare in un padellino con un filo di olio i pinoli quindi aggiungeteli alle verdure.

Disponete il preparato sulle fette di pane precedentemente brucato.