



CHEF IN
CAMICIA



Zucca dolce al forno con salsa yogurt

> INGREDIENTI

Ingredienti per 2 persone

Tempo di preparazione: 50 minuti

Difficoltà: Facile

- Zucca a fette, 300g/400g;
- Sciroppo d'acero, 2 cucchiari;
- Olio evo, 2 cucchiari;
- Prezzemolo, 1 ciuffo;
- Pistacchi salati, 20;
- Scorza di limone, 1;
- Yogurt greco, 150g;
- Tahina, 2 cucchiari;
- Succo di limone, 1;
- Acqua, 4 cucchiari;
- Sale;
- Pepe;
- Mandorle.

> PREPARAZIONE

- Preriscaldare il forno a 200 gradi;
- Porre, poi, le fette di zucca su una teglia da forno. Condire con lo sciroppo d'acero, un cucchiario e mezzo di olio d'oliva sopra la zucca, aggiustare di sale e pepe;
- Cuocere in forno fino a quando la zucca non sarà morbida, circa 30-40 minuti;
- Nel frattempo, tritare finemente il prezzemolo e i pistacchi e grattugiare la scorza di limone. Unire tutto in una ciotola con l'olio d'oliva rimanente;
- Condire lo yogurt greco con sale e pepe e mescolare;
- Unire la tahina, il succo di limone, l'acqua e un pizzico di sale per preparare la salsa;
- Aggiungere lo yogurt greco al piatto e la zucca, e terminare con la gremolata di pistacchio, la salsa e infine delle mandorle per una nota croccante extra.

