

Zucca al forno con erbe aromatiche



Ingredienti **(per 1 porzione)**

250 g di zucca
un cucchiaino di timo Despar
un cucchiaino di maggiorana
un filo di olio extra vergine di oliva delicato

Procedimento

1. Taglio a metà la zucca ed elimino i semi, quindi la riduco a fette non troppo spesse.
2. Le dispongo su di una teglia da forno e verso sopra l'olio. Inforno a 160°C coprendo la zucca con un coperchio o carta da forno per 35 minuti.
3. Trascorso il tempo, libero dalla copertura la zucca e cuocio per altri 5 minuti.
4. Al termine cospargo con le erbe aromatiche.