

Zucca violina al forno con feta, cipolla rossa, olive nere e rosmarino

Un piatto vegetariano veloce e gustoso, ideale per le giornate d'autunno. Prova subito la zucca violina al forno con feta, cipolla rossa, olive nere e rosmarino.



A ogni zucca la sua ricetta!

Il protagonista di oggi è un **piatto vegetariano** davvero **semplice** e **veloce** che ti consentirà di dare una svolta ai tuoi pranzi o alle tue cene: **zucca violina al forno con feta, cipolla rossa, olive nere e rosmarino**.

Un insieme di ingredienti davvero versatili in cucina, per creare una combinazione unica di sapori. Preparalo come **contorno** o come **piatto principale**, aggiungendo un **cereale**.

Difficoltà: bassa

Costo: basso

Tempo di preparazione: 25 min.

Ingredienti

(per 4 persone)

400 g di zucca violina senza buccia

1 panetto di feta greca Despar

1 cipolla rossa

2 cucchiaini di olive nere denocciolate Despar Premium

1 rametto di rosmarino

1 macinata di pepe nero Despar

2 cucchiaini di olio extravergine di oliva

Preparazione

1. Taglia a cubetti la zucca e affetta la cipolla.

2. Trasferisci in una leccarda rivestita con carta forno la zucca e la cipolla con la feta intera posta al centro.

3. Cospargi con le olive, gli aghi di rosmarino, il pepe e l'olio.

4. Cuoci in forno a 140 °C finché le verdure e la feta risulteranno leggermente dorate.