



ZUCCA AL FORNO ALL'ACETO BALSAMICO CON CACAO

La zucca è un vegetale tipicamente autunnale e ricorda la festività di Halloween. La ricetta di zucca al forno è anche un contorno leggero ma saporito. Viene servita con una riduzione di aceto balsamico, cioccolato e semi di sesamo.



INGREDIENTI:

400 g. di polpa di zucca a pasta gialla
qb olio extravergine di oliva
qb sale
qb semi di sesamo
125 ml aceto balsamico
2 n cucchiaino di cacao amaro Emilia
1 n cucchiaino di miele



Difficoltà
MEDIA



Preparazione
70 min



Porzioni
4

- 1 Tagliare la zucca a pezzetti, disporla su di una teglia ricoperta di carta da forno e condirla con olio e sale. Infornarla a 200° per 50 minuti.

CONSIGLIO

Questa salsa si presta bene per condire tutte le verdure dal sapore tendente al dolce, come le carote, i finocchi, le zucchine, specie se cotte al forno. Si accompagna bene anche alla carne.

- 2 Nel frattempo preparare la salsa: scaldare l'aceto a fuoco medio, unire il miele e il cacao e lasciar andare per circa 15 minuti a fuoco medio, sino a che il composto non sarà ridotto di circa la metà. Si dovrà ottenere un composto denso, quasi sciropposo.
- 3 Sfornare la zucca, lasciar intiepidire, quindi condire con lo sciroppo. Cospargere con semi di sesamo leggermente tostati prima di servire.

