



# Antipasti vegani

## BRUSCHETTE CON ZUCCA A CUBETTI



### *Ingredienti*

500 g DI ZUCCA  
.....  
5 SPICCHI DI AGLIO BIANCO  
PIACENTINO  
.....  
PANE  
.....  
PEPERONCINO FRESCO  
.....  
OLIO EVO, SALE

### *Procedimento*

- Lavate bene la zucca, pulitela e tagliatela a cubetti;
- Disponete i cubetti su una teglia con carta da forno, aggiungete 4 spicchi di Aglio Bianco Piacentino e condite con sale e olio;
- Infornate a 180° per 30 minuti circa. La zucca dovrà essere tenera e dorata;
- Tagliate il pane a fette, abbrustolitele in padella o nel forno caldo;
- Sfregate l'aglio rimasto sulle fette di pane e, se vi piace, aggiungete il peperoncino secondo il vostro gusto;
- Condite con sale e un filo d'olio extravergine d'oliva e disponete i pezzi di zucca sulla bruschetta;
- Servite le vostre bruschettine calde.