Secondi piatti vegetariani

ZUCCA AL FORNO CON TIMO E FETA

Ingredienti

800 g DI ZUCCA DELICA

.....

3 SPICCHI DI AGLIO BIANCO PIACENTINO

.....

FETA

.....

TIMO

.....

OLIO EVO, SALE, PEPE

Procedimento

- Lavate bene la zucca e tagliatela a metà;
- Con un cucchiaio eliminate semi e filamenti;
- Affettate la zucca a spicchi e disponetela su una teglia con carta da forno;
- Aggiungete la feta a cubettini;
- Cospargete con timo, olio, sale, pepe e gli spicchi di Aglio Bianco Piacentino;
- Infornate a 180° per 40 minuti circa.