

Zucca in saòr

Portata: Piatto unico

Tempo:

Numero persone: 0

Difficoltà: Facile

Ingredienti per 0 persone

- 100 gr polpa di zucca
- 1 cipolla bianca Passo dopo Passo Despar
- 20 gr uva sultanina Bio, Logico Despar
- 20 gr pinoli sgucciati Bio, Logico Despar
- 1 cucchiaio aceto di vino bianco Despar
- 1 foglia di alloro
- q.b. olio extra vergine di oliva 100% Italiano Despar Premium
- q.b. sale
- q.b. pepe

Preparazione

1 - Taglio la zucca a cubetti e la cuocio al vapore per 15 minuti. Lascio raffreddare.

2 - Nel frattempo, sbuccio le cipolle, le affetto in modo sottile e le metto in padella con un paio di cucchiari di olio d'oliva.

3 - Quando saranno morbide e trasparenti, sfumo con quattro cucchiari di aceto. Aggiungo l'alloro, sale, pepo e lascio cuocere a fuoco basso per 20 minuti.

4 - Spengo, aggiungo l'uvetta precedentemente ammollata e i pinoli. Mescolo la zucca cotta con il composto di cipolla e lascio riposare al fresco per circa un giorno prima di consumare.