OLIO CUORE

Zucca al forno



Ingredienti

- 3 cucchiai di Olio Cuore
- qb sale
- 1 cucchiaino aglio liofilizzato
- 1 kg di zucca
- 2 pizzichi rosmarino in foglie

- **Portata: Secondi**
- **Tempo: 10''**
- **Persone: 4**
- **Calorie: 95.25 Kcal**
- **Grassi: 7.75 g**

Preparazione

- Sbucciare la zucca e dividerla a bastoncini grossi.



- Distribuire la zucca nella teglia da forno.



- Cospargere con l’aglio liofilizzato rinvenuto in acqua fredda per 3/4 minuti.



- Profumare con il rosmarino.



- Ungere con l’**Olio di Mais Cuore** e salare.

- Trasferire in forno a 190° e cuocere per 20 minuti circa.



La ricetta è stata preparata con:



Olio di Mais



Sale Iposodico