

MARINATA DI ZUCCA

INGREDIENTI

- 1 kg **Zucca gialla**
 - 1 **Aglia a spicchi**
 - 1 ciuffo **Basilico**
 - 1 bicchiere **Aceto**
 - q.b. **Olio extravergine d'oliva**
 - q.b. **Sale**
 - q.b. **Pepe**
 - 1 cucchiaio **Semi di zucca tostati**
 - 30 g **Burro**
-



PREPARAZIONE



Sbucciate la zucca, eliminando semi e filamenti: tagliatela a fettine sottilissime, che accomoderete in una pirofila unta, leggermente cosparsa di sale: condite con un giro d'olio e introducezete la pirofila in forno a 160 °C per mezz'ora. Trasferite la zucca in un piatto da portata, ricoprendo tutta la superficie del piatto.



Scaldare un bicchiere d'aceto in una casseruolina con l'aglio, sale e pepe: non appena spicca il bollore, versatelo nella terrina che coprirete immediatamente, lasciando poi marinare per almeno 2 o 3 ore. Al momento di servire distribuite il burro a fiocchetti sulla zucca, decorate con i semi di zucca e ricoprite il tutto con abbondante basilico tritato finemente.