



CHIPS DI ZUCCA AL ROSMARINO

INGREDIENTI (4 PERSONE)

- 1/2 zucca acorn (ca. 200 g di polpa)
- fleur de sel
- rosmarino fresco
- poco olio d'oliva

PROCEDURA

1) Spellate la zucca con un coltello e usate un pela patate per ricavarne delle sottili sezioni a forma di boomerang.

2) Spennellatele con poco olio d'oliva, cospargete di fleur de sel e rosmarino e infornate a 150°C per 15-20 minuti.

3) Buttate un occhio regolarmente per controllare che non si brucino. Quando il colore vi soddisfa spegnete il forno e lasciatele dentro fino a quando non saranno belle croccanti.

Potete anche farne una versione dolce, che io ho usato per guarnire il gelato di zucca, potete farla semplicemente sostituendo rosmarino e sale con dello zucchero di canna



Scarica questa ricetta da
<http://www.cucina.li/print>



#CucinaLi
(STI PIATTI)