



ZUCCA STUFATA CON CETRIOLO

Taglia la zucca a pezzetti e falla saltare in padella con olio, sale e pepe per circa 7/8 minuti fino a che diventa tenera.

Metti da parte su carta da cucina e falla intiepidire.

Sbuccia il cetriolo, toglila la parte con i semi e taglia a tocchetti. Fallo saltare nella stessa padella della zucca quel tanto che basta per intiepidirlo.

Mescola zucca e cetriolo e gira brevemente per far amalgamare i sapori.

Buon appetito!!

Ingredienti:

*fior di sale di Camargue
1 cetriolo
200 gr di polpa di zucca
olio
pepe nero macinato*