Zucca al pomodoro



Tempo di preparazione: 25 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Olio extra vergine di oliva: 2 cucchiai
- Pepe nero: q.b.
- Sale: q.b.
- Zucca: 800 gr

Preparazione

La **zucca al pomodoro** è una ricetta molto semplice e veloce da preparare. Morbida, sana e gustosa questa ricetta piacerà a tutta la famiglia, anche ai più piccini che solitamente non amano le verdure!

La zucca al pomodoro è molto semplice e veloce da preparare, come prima cosa sbucciate la zucca e tagliatela a pezzettoni.
Tritate la cipolla e fatela imbiondire in padella con l'olio extra vergine di oliva. Unite quindi la zucca e lasciatela soffriggere per qualche secondo, dopodiché versate la ***passata classica Pomì***, salate e mescolate.

Fate cuocere la zucca al pomodoro per circa 15 minuti, controllate di tanto in tanto che non si asciughi, in caso versate dell'acqua o, se preferite, del brodo vegetale.
Non appena la zucca sarà cotta ed il sugo si sarà ristretto, insaporitela con del pepe nero. La zucca al pomodoro è pronta, è morbida, cremosa e deliziosa!

For this recipe we used:

Passata Classica 250 ml

