

Ricetta Zucca in saor

Ingredienti

- 600 g di zucca pulita
- 60 g di uva passa
- 1/2 bicchiere d'aceto di vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- pepe nero
- 1 cipolla di Tropea
- 20 g di pinoli
- vino bianco
- sale

Procedimento

Dopo averla pulita tagliamo la zucca a fette abbastanza sottili. Scaldiamo l'olio in padella e facciamo cuocere la zucca a fuoco medio, aggiungendo un po' d'acqua se necessario. Aggiungiamo un pizzico di sale, abbondante pepe nero e proseguiamo la cottura fino a quando sarà tenera

A parte facciamo rosolare la cipolla affettata finemente, saliamo leggermente, poi sfumiamo con l'aceto e un goccio di vino bianco. Lasciamo evaporare aceto e vino, uniamo uvette e pinoli e facciamo stufare le cipolle a fuoco lento, aggiungendo un po' d'acqua se necessario, fino a quando saranno morbide.

Disponiamo uno strato di zucca nella teglia, copriamo con le cipolle calde e facciamo un secondo strato. Copriamo bene la teglia e la facciamo riposare in frigorifero per una notte intera prima di servire.