Ricetta della parmigiana di zucca

Autore: Lud Vica

Data: 26 Gennaio 2015

La zucca si presta alla preparazione di ricette buonissime come la Parmigiana leggera. Ecco la ricetta semplice.

Ricetta e istruzioni

1. Pulite la zucca eliminando i semi interni e tagliatela a fettine conferendole uno spessore di circa mezzo cm. Grigliate la zucca sulla piastra per circa 4-5 minuti per lato.
2. Non abbrustolite troppo
3. Tagliate anche la mozzarella a cubetti ed il pecorino a scaglie
4. A questo punto, versate un filo d?olio extravergine di oliva sul fondo di una pirofila per 4 persone e realizzate un primo strato con la zucca grigliata
5. Salate e pepate a piacere e aggiungete anche un po' di mozzarella e di pecorino. Continuate con questo semplice procedimento alternando strati di zucca e di mozzarella e pecorino. Completate l'ultimo strato spolverando la zucca con del pecorino grattugiato ed un filo d'olio d?oliva
6. Infine, cuocete la parmigiana di zucca in forno ventilato già caldo a 200° per circa 15-20 minuti. Estraete la parmigiana quando avrà assunto un bel colore dorato e fatela riposare per circa 20-30 minuti prima di servirla.
7. E' possibile variare la ricetta della parmigiana di zucca sostituendo la mozzarella con la provola o la fontina. Se non gradite il pecorino sostituitelo con del parmigiano reggiano.

Potete aggiungere anche altri ingredienti a piacere come della pancetta affumicata o dello speck a listarelle da inserire nei vari strati della parmigiana

---

Riferimento articolo: https://www.donnaclick.it/ricette/ricetta-della-parmigiana-di-zucca/

Generato il 07/11/2026