

Come pulire la zucca

Autore: francesca

Data: 23 Settembre 2011



La zucca è un alimento gustosissimo che si presta alla realizzazione di [risotti squisiti](#) e dolci colorati. In aria di Halloween, impariamo a pulire questo delizioso ortaggio correttamente.

Attrezzi necessari a pulire la zucca

- Coltello lama larga seghettata
- Cucchiaino da tavola

Procedimento

1. Prima di tutto è necessario lavare la zucca dalla terra che potrebbe essere attaccata in superficie
2. Tagliare la zucca a metà
3. Ripulirla da eventuali fogli o gambi
4. Eliminare i semi interni con un cucchiaino
5. Ridurla in pezzi piccoli o in fette, asseconda della forma della zucca stessa

6. A questo punto eliminare la scorsa esterna e tenere la polpa
7. Non lavare ulteriormente per non rovinare la polpa

Le zucche sono ricche di minerali e vitamine e si producono, ormai, in tantissime forme e qualità. Ci sono [bellissime sagre](#) in cui esse vengono esposte in tutta la loro bellezza e particolarità. Oltre ad essere un ottimo alimento, esse sono, infatti, [decorazioni eccellenti](#) per un arredo davvero innovativo.

Riferimento articolo: <https://www.donnaclick.it/cucina/come-pulire-la-zucca/>

Generato il 13/06/2026