



In collaborazione con

**Betty Bossi****Aperitivo****Bruschette alla zucca****Preparazione:** ca. 35 min.**Cottura:** ca. 5 min.**Energia per porzione (1/4):**290 kcal, grassi 15 g, carboidrati 30 g, proteine 8 g  
vegetariano**Per 4 persone**

- 1 cipolla
- 400 g di zucca Knirps
- 1 c. di olio d'oliva
- 100 g di pomodorini
- 2 c. di aceto alle erbe aromatiche
- ¼ di c.no di sale
- un pizzico di pepe
- 200 g di pane (ad es. pane dell'alpiano)
- 75 g di formaggio fresco di capra (ad es. Chavroux)

**Ecco come fare:**

- 1 Preriscaldare** il forno a 240 °C.
- 2 Preparazione:** sbucciare la cipolla e tritarla finemente. Tagliare a metà la zucca, privarla dei semi e tagliarla a cubetti. In una padella scaldare l'olio. Rosolare la cipolla e la zucca per ca. 5 minuti. Aggiungere i pomodorini divisi in quarti e cuocerli per ca. 3 minuti. Unirvi l'aceto, insaporire e mettere da parte.
- 3 Bruschette:** tagliare il pane in diagonale a fette di ca. 1,5 cm di spessore e sistemarle su una teglia.
- 4 In forno:** cuocere le fette di pane per ca. 5 min. a metà forno. Appena sfornate, spalmarle con il formaggio fresco. Distribuire il composto di zucca sul formaggio e servire le bruschette ancora tiepide.

**Suggerimento:** aggiungere alla zucca le foglioline di 1 rametto di timo.

**Aiuto per la spesa**  
Trovate questi  
ingredienti  
nei Coop Pronto

