



Fritta di Zucca nel Forno

Fırında Kabak Kızartması



1 kg di zucche
1 tazzina di caffè olio d'oliva
Mezzo cucchiaino di peperoncino a rosso
1 cucchiaino di sale
Per la sopra;
1 tazza di yogurt con aglio

- # Le zucche si sbucano e si taglano in due pezzi. Poi si taglano in verticale.
- # Olio d'oliva sale e peperoncino a rosso si miscelano in una ciotola.
- # Nel vassallo si mette carta oliata e si mette dalla miscelata preparata.
- # Poi si filano le zucche.
- # Alla sopra si mette altra metà rimasta di miscelata.
- # Si cucina nel forno riscaldato a 190 gradi per 35-40 minuti.
- # Poi si prende nel piatto da servire.
- # Alla sopra si mette la miscelata di yogurt con aglio.

Nota: Per questa ricetta si preferisce di usare il vassallo per condividere bene il calore.