

Ratatouille autunnale di zucca



Una ratatouille un po' diversa: l'autunno è la stagione delle zucche! Probabilmente non associamo alla stagione autunnale, carica di colori, nessun altro ortaggio come la zucca.

Accatastata nelle feste autunnali o con un ghigno sfacciato per la festa di

[Halloween >](#)

- questo frutto arancione si

trova ovunque al più tardi a partire da ottobre. Le zucche ornamentali sono utilizzate anche per la decorazione della casa, ma attenzione, perché molte varietà non sono commestibili!

Noi trasformiamo questa verdura autunnale nella nostra ricetta, un classico francese: la ratatouille! Lo stufato di verdure può essere servito con un antipasto o come contorno a carne o pesce.

- 650 g di zucca, a dadini
- 3 pomodori (circa 400-450 g), a dadini
- ½ cipolla, grattugiata
- 1 spicchio d'aglio, tagliato finemente
- 1,5 dl di brodo di verdura
- 2 rametti di timo
- Sale, pepe
- Un po' di olio d'oliva

1. Soffriggere la cipolla e l'aglio in un po' d'olio.
2. Aggiungere zucca, brodo vegetale, pomodori e timo.
3. Con il coperchio chiuso, cuocere a fuoco lento per circa 10-15 minuti fino alla cottura della zucca.
4. Condire infine con sale e pepe a piacere.

Durata: 30-40 minuti

Staa Cuvée Noir AOC Schaffhausen

Rosso rubino scuro con riflessi violacei. Complesse note di frutti di bosco scuri, ciliegia e prugna. Corpo pieno con tannini setosi e armonici e finale lungo.



[Visualizzare nello Shop Vini >](#)