



RATATOUILLE INVERNALE COTTA DENTRO LA ZUCCA NEL FORNO A LEGNA

lamacscaincucina.it



Ingredienti:

1 zucchetta (questa era da poco più di un chilo)
2 patate medie, scubettate
1 cipolla tritata
1 spicchio d'aglio tritato
1 o 2 carciofi tagliati a pezzetti (solo la parte tenera)
sale, pepe, erbe aromatiche (almeno rosmarino, prezzemolo e salvia)
Olio Extravergine di Oliva (
OLIO DANTE)
vino bianco q.b.
acqua: tanta quanta ne può contenere un bicchierino da liquore
foglio di alluminio e piccolo tegame

Preparazione:

Con un coltello affilato tagliare via il 'cappello' alla zucca e metterlo da parte. Scavare delicatamente la zucca e tagliare a pezzetti la polpa, lasciando uno spessore di almeno 1 cm attaccato alla buccia. Spruzzare di sale e pepe l'interno della zucca. In una terrina mescolare tutte le verdure, condirle con olio, sale, pepe ed erbe aromatiche tritate, e un paio di cucchiaini di vino bianco. Riempire la zucca con le verdure, premendo bene, perché conviene metterne un pochino di più, visto che cuocendo diminuiranno di volume. Versare anche l'acqua nella zucca e chiudere col cappello. Avvolgere la zucca nell'alluminio, schiacciandolo bene perché aderisca, e posizionare il tutto in una piccola teglia. Infornare nel forno a legna attorno ai 200 gradi e lasciare dentro per almeno 2 ore.

Nel caso di cottura nel forno della cucina, i tempi saranno inferiori, perché il forno a legna, non essendo alimentato, ha una temperatura interna che decade lentamente, mentre il forno di casa mantiene la temperatura impostata.