

# **Chips di zucca al forno**



Ecco un'altra idea per cucinare la zucca! Chips di zucca al forno ... un antipasto sfizioso o un croccante contorno, facile e veloce da preparare.

**Ingredienti per 2 persone**

**250 g di zucca (pulita)**

**farina**

**1/4 porro**

**olio evo, sale qb**

**salvia, peperoncino**

**Pulire la zucca e tagliarla in tante sottili fette, infarinarle e adagiarle sulla placca del forno.**

**Condire con il porro tagliato a rondelle, la salvia, il peperoncino e un filo d'olio.**



**Cuocere in forno a 200° per circa 15/20 minuti a seconda del grado di cottura e croccantezza desiderato.**

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)