Zucca con la ricotta forte

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Cebolla: 1 Unidad
Alcaparras: 150 g
Ajo: 3 Dientes
Apio: 2 Ramas
Aceitunas negras: 150 g
Aceite De Oliva: 1 cda.
Anchoas: 3 Filetes
Agua: 50 cc
Ricotta de cabra: 200 g
Sal y Pimienta: A gusto
Calabaza: 1/2 Unidad

Varios

Radicchio Rosso:
Pan Tostado: A gusto

Preparación de la Receta

- Corte el *apio* en cubos pequeños.
- Corte la *cebolla* en pluma.
- Pele la *calabaza* y corte en cubos regulares.
- En un sartén con aceite de oliva saltee los ajos y las anchoas.
- Agregue las *alcaparras* el *apio* y la *cebolla*
- Deseche el *ajo* y agregue la *calabaza*.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue el agua y cocine durante 5 minutos.
- A último momento incorpore las aceitunas.

Presentación

- Sirva en platos individuales, cubra con escamas de ricotta.
- Acompañe con hojas de radicchio roso y pan tostado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/zucca-con-la-ricotta-forte