



Zucca al forno

かぼちゃのシンプルオーブン焼き



【材 料】2～3 人分

かぼちゃ	7～8mmを8スライス
にんにく	2スライス
ローズマリー	適宜
※コンチェントラートデルマーレ	少々
※アサクラ EVO	適宜～

(※印はアサクラアイテム)

YouTube／アサクラ CHANNEL VOL. 120 ライブクッキングより

【つくり方】

- 1) かぼちゃは1/2にカットし、大きければ更に2等分にカットしスプーンで種を取り除く
- 2) 放射状に均等に7～8mmぐらいの厚さにスライスする
- 3) オーブンは190℃に予熱しておく
- 4) 天板にオーブンシートを敷きかぼちゃを並べ上にローズマリーの枝を添える
- 5) オーブンに入れ20分目安で焼く
- 6) 竹串を刺しすっと簡単に通るまで焼く
- 7) 焼き上がったら皿に並べる
- 8) にんにくをみじん切りする
- 9) かぼちゃにEVOをかけ、コンチェントを全体にふり、にんにくもふる
- 10) ローズマリーをお好みで散らす