

# Zucca e cipolla gratinate

## INGREDIENTI:

600 gr zucca già pulita,

1 cipolla grande,

1 rametto di rosmarino,

100 gr di pane grattugiato,

3-4 cucchiaini di olio evo,

sale qb,

pepe qb.

Tagliare la cipolla a fette non troppo sottili e metterla in una ciotola capiente.

Tritare la zucca a cubetti e aggiungerla alle cipolle, tritare finemente il rosmarino e unirlo e iniziare a condire con, olio sale e pepe, mischiare bene in modo che tutto risulti insaporito.

Aggiungere il pane grattugiato e mischiare bene il tutto, una volta che è ben amalgamato versare in una teglia abbastanza larga in modo che zucca e cipolla non siano troppo sovrapposte.

Mettere in forno già caldo a 190° fino a quando non inizia a imbrunire un po' la zucca, spegnere e servire.