

Запечённая тыква (zucca al forno)

2010-03-23 01:37:56



В течении многих лет я пробовал различные способы приготовления тыквы, и должен отметить, что этот - один из самых достойных. Хотя я привожу тосканский рецепт, вкус этого блюда несколько напоминает традиционные английские чатни. Если тыкву запечь описанным ниже способом, её можно подать в качестве закуски, положить в суп, или перемешать с пастой, или сервировать как гарнир к мясу. Сорта тыквы, которые хорошо запекаются, это - луковая тыква (у неё жёсткая оранжевая кожица), и эйкорн (её кожица серовато-оранжевого цвета, она более вытянутой формы). Относительно местных сортов тыквы, лучше подходящих для запекания, если вы не уверены, проконсультируйтесь у продавцов на рынке. © Джейми Оливер.

Нам понадобится:

1 крупная тыква сорта butternut (похожа на большую грушу с оранжевой кожицей), сушёный красный перчик чили, морская соль, свежемолотый перец, 1 большая горсть листьев шалфея (я использовала сушёные листья) 1 большая палочка корицы, поломать на кусочки (у меня молотая) оливковое масло

1. Духовку разогреваем до 180°C.
2. Разрезаем тыкву пополам, вынимаем и откладываем семечки, затем нарезаем тыкву на ломтики, кожицу не счищаем.
3. В ступке растираем чили с хорошей щепоткой соли. Добавляем листья шалфея, корицу и достаточно оливкового масла, чтобы получилась влажная смесь.
4. Тщательно смазываем этой смесью тыкву.
5. Кусочки тыквы раскладываем на противне в один слой, слегка присыпаем солью и перцем. Сверху посыпаем тыквенными семечками, накрываем фольгой и запекаем 30 минут, или до тех пор, пока кожица тыквы не размягчится.
6. Снимаем фольгу и запекаем ещё 10 минут. Тыква должна приобрести золотистый оттенок и покрыться хрустящей корочкой.
7. Убираем корицу и подаём.

Ну и пару слов от себя.

Тыква получается остренькая, снаружи хрустящая и мягкая внутри. Сорт можно брать любой, но толстую кожу стоит счищать.

Приятного аппетита!