

## **Chips di zucca**

### *Ingredienti*

1 Zucca mantovana  
3 Rametti di rosmarino  
q.b. di olio extravergine di oliva  
q.b. di sale  
q.b. di pepe

### *Preparazione*

Per preparare le chips di zucca iniziate pulendo la zucca, sbucciatela, tagliatela a fette, svuotatela dai semi, e tagliate delle fettine dello spessore di 2 millimetri.

Disponete le fettine su di una teglia da forno ricoperta da carta da forno, irroratele con un po' di olio, salate e disponetevi sopra i rametti di rosmarino spezzettati.

Mettete la teglia in forno preriscaldato a 180° C per circa 25 minuti fino a che le chips di Zucca risulteranno ben dorate e abbrustolite. Togliete le chips di zucca dal forno e servitele in una ciotolina da portate.

In collaborazione con Cucina Conciotti

Ricetta consigliata dalla Dottoressa

**Alessia Aprea - Biologa Nutrizionista**