

NEUENSCHWANDER  
N

# ANTIPASTI À LA CITROUILLE



Amore per la tradizione.

POUR 4 PERSONNES, TEMPS DE PRÉPARATION: 1H  
DIFFICULTÉ: SIMPLE

## Ingrédients

1kg	de courge (p.ex. butternut)
pincée	de sel (p.ex. sel de mer aux herbes)
pincée	de poivre noir
2gousses	d'ail
200 ml	d'huile d'olive (p.ex. huile d'olive extra vierge Primo Bio)
1 branche	de romarin, 1 branche de thym et 1 branche de marjolaine
2 cuillères	de vinaigre balsamique (p.ex. Aceto Balsamico)

## ANTIPASTI DE COURGE AU VINAIGRE BALSAMIQUE

L'antipasti est traditionnellement une entrée. Celle-ci offre une large palette de saveurs et de textures, des légumes marinés aux fruits de mer et aux charcuteries. Les antipasti ne servent pas seulement à ouvrir le palais, mais aussi à introduire un repas de manière conviviale.

## Préparation

1. Epluchez le potiron, retirez les graines. Couper le reste en fines lamelles allongées, saler, poivrer et placer sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
  2. Préchauffer le four à chaleur tournante à 220° C. Peler les gousses d'ail et les presser dans l'huile d'olive. Laver les herbes, les hacher finement et les mélanger à l'huile.
  3. Badigeonner les lamelles de courge avec l'huile et les faire griller dans le four chaud sur la grille moyenne pendant environ 25 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient bien dorées.
  4. Dresser immédiatement les lamelles de courge grillées sur une assiette préchauffée, les arroser de vinaigre balsamique et les garnir du reste des herbes.
- Servir avec des lingue di suocera italiennes. (p.ex. Lingua di suocera l'originale)

## Produits recommandés



Sel de mer aux  
herbes  
Art. 003031

Poivre noir  
Art. 003004

Huile d'olive  
extra vierge Primo Bio  
Art. 122000

Aceto Balsamico  
Art. 003170

Lingua di suocera  
l'originale  
Art. 083827