

A close-up photograph of several appetizers (stuzzichini) on a wooden surface. Each appetizer consists of a square piece of roasted butternut squash, topped with a slice of salami, a slice of onion, and a fresh sage leaf. A wooden skewer is inserted into the top of each piece. The appetizers are served on small pieces of parchment paper. In the background, more of the same appetizers are visible on a white plate.

Stuzzichini di zucca e Salametti con Pepe Valle Maggia

Cosa ti occorre (per 4 Porzioni)

- 200g Salametti con Pepe Valle Maggia
- 400g polpa di zucca butternut
- 8 cipolline bionde
- q.b. olio extravergine di oliva
- 4 mazzetto di salvia
- q.b. olio di arachidi per friggere
- q.b. sale
- q.b. pepe dal macinapepe

Preparazione

1. Accendere il forno a 200°.
2. Foderare una teglia di carta da forno.
3. Sbucciare le cipolle e tagliarle a metà.
4. Quindi, tagliare la zucca a cubotti di circa 3 cm di lato e sistemarle entrambe sulla teglia.
5. Condire i cubotti di zucca con sale, pepe, qualche foglia di salvia e un filo di olio extravergine di oliva.
6. Infornare per circa 40 minuti finché le verdure sono tenere.
7. A questo punto, azionare il grill per 2 o 3 minuti per dorare la superficie e togliere le verdure dal forno.
8. Dopodiché, scaldare l'olio di arachidi in un pentolino, friggere le foglie di salvia per pochi secondi e far sgocciolare su carta assorbente da cucina.
9. Tagliare i salametti a fettine, disporli a coppie sulle mezze cipolline e sui cubotti di zucca.
10. Infine, fissarle con degli stuzzicadenti, guarnire con le foglie di salvia fritte e servire.