



Gratin di zucca e carote con l'Astro delle Montagne alle erbe

Per 4 persone:
(servire come contorno)

Ingredienti:

- 1 zucca « butternut » media, circa 900g
- 4 carote medie, circa 350g
- 15 ml d'olio
- salvia e timo freschi
- sale e pepe nero appena macinato
- 125g formaggio Astro delle Montagne, tagliato a fette.

Preparazione:

Scaldare il forno a 200°C / Gas 6. Sbucciare la zucca e togliere i semi poi tagliarla a pezzi grossi. Pelare e tagliare le carote in 4 per avere circa 16 pezzi della stessa grandezza. Metterle in una pirofila, bagnarle con l'olio e cospargerle con le erbe. Salarle, pepearle leggermente e coprirle con un foglio di alluminio. Mettere la pirofila al centro del forno, cuocerle per circa 45 minuti, oppure fino a quando sono tenere. Togliere il foglio d'alluminio, aggiungere le fette di formaggio e rimettere la pirofila in forno per 10 minuti, per fare sciogliere il formaggio. Eventualmente cospargere ancora di erbe fresche.

**Un eccellente contorno
con le specialità di carne.**

