Zucca al rosmarino

Ecco un contorno veramente veloce e molto saporito; la zucca risulta morbida ma compatta, e forma una piacevole crosticina croccante.

Ingredienti:

- un pezzo di zucca gialla di circa 500 gr
- uno spicchio d’aglio grande
- un paio di rametti di rosmarino fresco, lavati e asciugati
- olio extravergine d’oliva
- sala, pepe q.b.

Sbucciare la zucca e togliere tutti i filamenti interni, sciacquarla dopodichè tagliarla a cubetti di circa 2cm di lato.
Sbucciare l’aglio e affettarlo, metterlo in padella con un filo d’olio ad appassire.
Quando l’olio è caldo unire la zucca, distribuendola in modo che i cubetti non si ammassino.

Salare leggermente ad aggiungere i rametti di rosmarino.
Fare soffriggere a fiamma vivace girando spesso, se possibile con una pinza da cucina per fare un lavoro più preciso, finchè tutti i cubetti non avranno preso un bel colore dorato da tutti i lati.
Non cuocere più di 10-12 minuti, per evitare di spappolare la zucca.
Servire caldo aggiungendo, a piacere, del rosmarino nuovo (buttare quello appassito) e un poco di pepe.