# MILLEFOGLIE DI ZUCCA, ALICI E BURRATA CON ORIGANO E PEPERONCINO

**Ricetta della scuola di cucina “Il Salotto di Penelope” di Bologna**

## Ingredienti per 6 persone

600 g zucca pulita (Preferire una zucca lunga come la violina ferrarese)
12 alici
250 g burrata
Sale
Peperoncino di Calabria Bio Cannamela
Origano di Sicilia Bio Cannamela
2 spicchi d’aglio
2 acciughe sott’olio
Olio extravergine d’oliva

## Procedimento

Pulire e sbucciare la zucca, tagliare in rondelle di circa 3 mm di spessore, meglio con mandolina o affettatrice. Scaldare una padella con olio d’oliva, l’aglio e le acciughe, quando l’aglio si sarà imbiondito spegnere. Disporre le fette di zucca sulla placca foderata con carta forno, condire ogni fetta con una spennellata dell’olio aromatizzato, sale, un abbondante spolverata di Origano di Sicilia Bio Cannamela e Peperoncino di Calabria Bio q.b. Cuocere 15 minuti in forno a 180°. Nel frattempo pulire e disliscare le alici e passarle sotto l’acqua corrente. Una volta che le fette di zucca si saranno cotte quasi completamente, aggiungere un’alice su una prima fetta di zucca. Creare una millefoglie alternando zucca e alici, fino ad avere 3-4 strati e finire con la zucca. Cuocere in forno a 180° per altri 10 minuti. Fuori forno, ancora calde aggiungere una fettina di burrata e portare in tavola con un filo di olio a crudo.