

## ZUCCA IN PADELLA CON CASTAGNE E MELOGRANO

### INGREDIENTI

400 g di Zucca

300 g di Castagne

1 Melograno

2 cucchiaino Zenzero in polvere

2 macinate Pepe

2 mazzetti Prezzemolo

4 foglie Alloro

2 rametti Rosmarino

Sale fino

Olio extravergine d'oliva

2 cucchiai Aceto balsamico

### PREPARAZIONE

- Pelate le castagne con un coltellino.
- Lessatele per circa 20 minuti in pentola a pressione.
- Eliminate la pellicina e tagliatele a metà.
- Sbucciate la zucca, togliete i semi e i filamenti poi tagliatela a tocchetti.
- Stufatela con due cucchiai di olio, il rosmarino e l'alloro.
- Quando sarà morbida inserite le castagne, lo zenzero, il pepe e salate.
- Mescolate bene e poi fuori dal fornello aggiungete aceto balsamico, i chicchi di melograno ed il prezzemolo tritato.