

## Verdure al forno invernali



**Preparazione:** circa 15 minuti  
**Tempo di cottura:** circa 30 minuti

Ricetta di  
Betty Bossi.

*Betty Bossi*

**300 g di zucca**, (ad es. Hokkaido), tagliata a metà, a spicchi  
**300 g di barbabietole crude**, pelate, a spicchi  
**300 g di carote**, a bastoncini  
**2 spicchi d'aglio**, a fettine  
**2 CC di olio d'oliva**  
**1 cc di fleur de sel**  
**un pizzico di pepe**  
**6 rametti di timo**

1. Mescolare la zucca e tutti gli ingredienti fino al timo incluso in una ciotola, distribuirli su una teglia ricoperta di carta da forno.
2. **Cottura al forno:** circa 25 minuti nel ripiano centrale del forno preriscaldato a 200 gradi.

**Consiglio Betty Bossi:** Tagliare la verdura a pezzetti o a spicchi, farla rosolare in un wok con olio caldo mescolando per circa 20 minuti.

Se vuoi ispirarti ad altre ricette dalla nostra iniziativa #SharedKitchen,  
visita il nostro sito: [lovetoshare.ch](http://lovetoshare.ch)