

# CONFETTURA DI ZUCCA E ZENZERO

By Daniela Menclossi



---

**Preparazione :** 1 ora(e) - **Riposo :** - - **Cottura :** 40 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 6-8 persone

- 500 Gr zucca - 2 Arance pelate a vivo - 20 Gr zenzero - 200 Gr zucchero

---

1. Ricavate dalle arance delle julienne di scorrette, tenere da parte.
2. Inserire nella caraffa del Cook Expert
3. A zucca L'arancio tagliato a pezzi lo zenzero e lo zucchero.
4. Cuocere con il programma ESPERTO 100 gradi, vel.3 per 40 minuti, dopo 25 minuti di cottura aggiungere le scorzette
5. Servire a piacere, ottima con i formaggi

Cook Expert ■

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

Autore : Daniela Menclossi