

Κολοκύθα ψητή

Written by Foodbites



Από την Ανδριανή Κυπριανού

Υλικά:

κολοκύθα κόκκινη, αλάτι, πιπέρι (άσπρο, κόκκινο, πράσινο), ελαιόλαδο

Εκτέλεση:

1. Κόβουμε και καθαρίζουμε την κολοκύθα
2. Την κόβουμε σε χοντρά κομμάτια ,τα αλατοπιπερώνουμε και τα ραντίζουμε με το ελαιόλαδο.

Κολοκύθα ψητή

Written by Foodbites

3. Τρίβουμε καλά τα κομμάτια της κολοκύθας για να απορροφήσει το ελαιόλαδο και τα τριμμένα πιπέρια.
4. Το βάζουμε στο ταψί και μετά σε προθερμασμένο φούρνο στους 200° βαθμούς σε αέρα. Ψήνουμε μέχρι να πάρει χρώμα η κολοκύθα μας και να μαλακώσει.