



BBQ FLAVOUR
CHARCOAL & SMOKE WOOD

ZUCCA SPEZIATA FETA

INGREDIENTI:

½ bottiglia di zucca
olio d'oliva
pinoli
timo
1 spicchio d'aglio tritato fine-
mente
pepe
EldurApi Vegetable herbs
1 cipolla rossa
1 peperone dolce
20 cubetti di feta

NECESITA:

BBQ del forno
Wood Wraps Alder
spago da macellaio

SET UP:

calore indiretto

Iniziare immergendo le Wood Wrap in acqua (o acqua e vino rosso 50/50).
Procedere in questo modo per un'ora.

Nel frattempo, tagliare la zucca in 8-10 pezzi e rimuovere tutti i filamenti e i semi. Quindi cospargere la zucca con olio d'oliva, pinoli, timo, aglio, pepe ed Vegetable herbs.

Tagliate quindi la cipolla rossa e il peperone dolce a metà anelli e disponeteli, insieme ai cubetti di feta, sopra la zucca. Poi arrotolate tutti gli ingredienti nell'involucro e legatelo con lo spago da macellaio.

Infine, grigliare il Wood Wrap per 15-20 minuti a calore indiretto a una temperatura di 180°C.