

## Cucuzza lunga (Zucca lunga)

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 2 zucche lunghe verdi
- pomodori
- 4 cipolle
- olio extravergine d'oliva
- sale



**Preparazione:** pelate la zucca lunga e tagliatela a grossi pezzi; successivamente tagliate orizzontalmente in due parti i pezzi di zucca lunga ed eliminate la parte interna.

Tagliate i pezzi di zucca lunga cavati in listarelle e riponeteli in padella. Aggiungete anche le cipolle e dell'olio extravergine d'oliva. Fateli cuocere fino a quando avranno acquisito un colore dorato.

Aggiungete del pomodoro pelato alla zucca lunga già soffritta; continuare la cottura mescolando spesso sino a quando il pomodoro è ben cotto.

La zucca lunga è pronta per essere servita.