



LE RICETTE PARMAREGGIO

BRUSCHETTONE BURRO AL TIMO E ZUCCA AL FORNO

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Burro

INGREDIENTI

- 200g [Burro Parmareggio](#)
- 2 cucchiaini (1g) timo secco
- 4 fette pane casereccio
- 2 rametti rosmarino fresco
- q.b. olio EVO
- q.b. zucca cotta al forno
- q.b. sale e pepe

DESCRIZIONE

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

TEMPO: 30 MINUTI

DIFFICOLTA': 1

Lasciare ammorbidire il Burro a temperatura ambiente per il tempo necessario a lavorarlo. Versarlo in una ciotola, unire timo secco tritato, sale e pepe, mescolare e tenere da parte. Tostare le fette di pane in padella con un filo leggero di olio EVO, lasciare intiepidire. Spalmare il Burro aromatizzato, coprire con cubetti di zucca cotta al forno tiepida e servire guarnendo con foglie di rosmarino fresco.