

FLAN DI ZUCCA E AMARETTI

ingredienti per 4 persone:

zucca	g	200
amaretti	g	50
uova	n	4
albumi	n	1
parmigiano	g	125
cipolla	g	200

Procedimento:

cuocere la zucca in forno chiudendola in carta alluminio, poi passarla in un tegame dove le cipolle affettate stanno stufandosi con un poco di acqua. Cuocere un poco per fare asciugare, poi frullare. Incorporare uova frullare e per ultimo il formaggio. Sbriciolare gli amaretti ed incorporarli. Montare l'albume ed unirlo poi versare il tutto in stampini monodose imburrati e cuocere a bagnomaria per circa 25 min a 180°
servire con formaggi o creme al latte o panna aromatizzata.

GNOCCHI SOFFIATI PARIGI/MANTOVA

Ingredienti per 4 persone

Farina	g	300
Acqua	g	500
Sale	g	10
burro	g	200
uova	n	8
zucca cotta	g	200
latte	lt	1
burro	g	100
farina	g	50

Procedimento:

in una pentola media versare l'acqua, il sale e il burro in piccoli pezzi. Portare ad ebollizione e appena questa avviene, abbassare la fiamma e unire tutta in una volta la farina, dapprima rimestare con una frusta e subito dopo con un cucchiaio di legno. Moderare molto la fiamma e cuocere finché sul fondo e sui bordi della pentola si verrà a formare una patina biancastra. Versare ora in una recipiente freddo e smuovendo il tutto, lasciare raffreddare. Aggiungere la polpa della zucca cotta in forno, strizzata e frullata, poi aggiustata di gusto.

Incorporare una alla volta le uova intere e lasciare riposare un poco in frigo. Mettere in sac a poche e far cadere in acqua bollente dei tocchetti di 3 cm di impasto che taglieremo con un coltello. Dopo 2 min circa scolarli e raffreddarli in acqua, scolarli ancora e asciugarli.

Sciogliere il burro con la farina e versarlo nel latte quasi in ebollizione, frustare e cuocendo, fare addensare, aggiustare di gusto e versare un tegamini da forno ad uno spessore di circa 2 cm posizionarvi i tocchetti di gnocchi e napparli con altra besciamella. Gratinare in forno a 220° per 5 minuti.

ACQUERELLO ZUCCA E ZAFFERANO

Ingredienti per 4 persone

riso Acquerello	g	300
brodo di verdure	ml	1200
ciolla	g	30
pistilli e bustine di zafferano		
vino bianco secco	ml	125
burro	g	30
olio extravergine	ml	25
zucca	g	200
gorgonzola	g	30
parmigiano	g	30
pepe nero		

Procedimento:

pelare la zucca e tagliarla in fettine o maniacalmente in cubetti regolari di 1 cm. Tritare la cipolla e stufarla con olio e metà della zucca, unire il riso, tostarlo poco e bagnare con il vino bianco, sfumare e proseguire la cottura con brodo caldissimo. Dopo 5 minuti unire il resto della zucca e dopo altri 5 unire lo zafferano sciolto in poco brodo caldo. Dopo 5 minuti spegnere il fuoco e mantecare unendo burro parmigiano e gorgonzola se gradito. Pepare.

COMPOSTA DOLCE DI ZUCCA E CANDITI

Ingredienti per 4 persone

Zucca pelata	g	500
zucchero	g	200
canditi misti	g	250
vaniglia		
burro	g	200
farina	g	400
acqua fredda	ml	70
Sale	g	5

Procedimento:

spezzettare il burro freddo nella farina, unire il sale e lavorarlo con la punta delle dita fino a sbriciolarlo ora unire acqua freddissima e impastare rapidamente ottenendo un composto elastico e sodo. Farlo riposare in frigo.

Affettare la zucca e cuocerla a fuoco moderato con lo zucchero e con la vaniglia, quando inizia ad ammorbidirsi, frustare il tutto ed incorporare i canditi, proseguire la cottura fino a fare asciugare il tutto.

Raffreddare e tirare la brisée ricavandone dei quadrati di 3 cm che farciremo con la composta di zucca. Chiudere a triangolo e cuocere per 10 min a 200°.