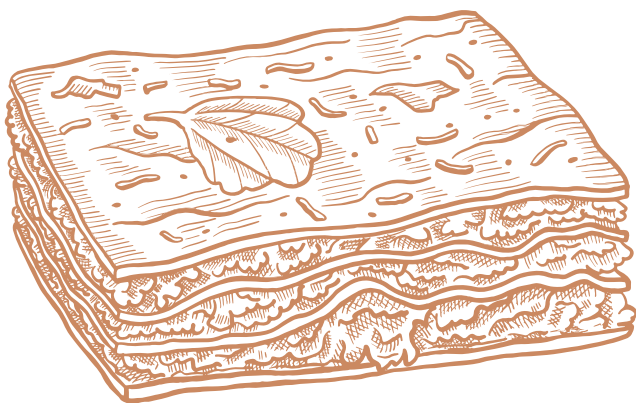


Lasagna di Zucca

Variante della tradizionale bolognese e della sua tipica sfoglia verde di ortiche o spinaci.



Ingredienti

Sfoglia:

300 g di farina 00

3 uova

Besciamella:

0.75l di latte intero

75 g di burro

75 g di farina 00

noce moscata

Ripieno:

750ml di besciamella

150g di provola o scamorza affumicate

80 g di Parmigiano Reggiano

(eventuale **noce moscata**)



Procedimento

Per preparare la **sfoglia** di pasta all'uovo, si amalgamano la **farina** e le **uova**, impastandole con una **forchetta** per non comprometterne l'umidità. Si passa poi a una lavorazione a mano, fino a ottenere un impasto elastico ma non liscio.

Si copre il composto e lo si lascia **a riposo per 20 minuti**.

Si continua poi a impastare su un **piano infarinato**, raggiungendo una pasta liscia. Si copre con una **pellicola** e si lascia **a riposo per 1 ora a temperatura ambiente**. Si stende poi la sfoglia su un piano infarinato, fino a ottenere lo spessore di circa 1 millimetro. La si suddivide in rettangoli di uguali dimensioni.

Ora si cuociono le sfoglie in acqua bollente salata, e poi le si pone in acqua fredda con un filo d'**olio**, per evitare che si attacchino fra loro.

Intanto si prepara la **besciamella**: si versa il **latte** in un **pentolino** e vi si aggiunge della **noce moscata** e un poco di **sale**. Lo si scalda.

Nel mentre, in un **altro pentolino**, si scioglie il **burro** a fuoco lento, aggiungendovi tutta la **farina**. Si mescola, stando attenti a evitare grumi. Si raggiungerà un composto dorato, chiamato **roux**. Al roux si aggiunge il contenuto dell'altro pentolino. Si continua a mescolare, **cuocendo per 5 minuti**.



Si taglia la **zucca** a fette e se ne rimuovono i semi. La si cuoce poi **in forno per 20 minuti a 180°**. Una volta morbida, si rimuove la scorza e si schiaccia la zucca con una forchetta e **due cucchiaini d'olio**.

Si adagia una **sfoglia** rettangolare sul fondo di una **teglia**, la si copre con un po' di **besciamella** e, subito dopo, un'altra sfoglia di pasta.

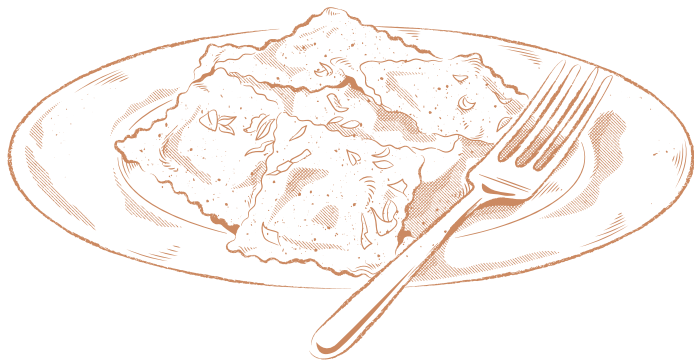
Si copre anche la seconda sfoglia con la besciamella, ponendovi poi sopra delle fettine sottili di **provola** o **scamorza** fino a formare uno strato. Segue la crema di zucca e il **Parmigiano Reggiano**. Si prosegue ora la stessa operazione, creando più strati alternati, fino a terminare gli ingredienti. L'ultima sfoglia va infine ricoperta con la crema di zucca e il formaggio grattugiato. Si può ora cuocere **in forno per 20 minuti a 180-190°**.





Tortelli di Zucca

Piatto molto amato nell'area padana, sono una sfoglia ripiena a base di zucca cotta al forno o bollita, con aggiunta di amaretti e Parmigiano Reggiano.



Ingredienti

Sfoglia:

300 g di **farina di grano tenero**
3 uova
sale fino q.b.

Ripieno:

600 g di **zucca** matura, bollita in acqua o cotta al forno
90 g di **Parmigiano Reggiano**
30 g di **amaretti**
(eventuale **noce moscata**)

Condimento:

75 g di **burro**
(eventuale aggiunta di **formaggio** grattugiato e **salvia**)



Procedimento

Si taglia la **zucca** a fette e se ne rimuovono i semi. La si cuoce poi **in forno per 20 minuti a 180°**. Una volta morbida, si rimuove la scorza e si schiaccia la zucca con una **forchetta**.

Per preparare la **sfoglia**, creare un amalgama di **farina, uova** e un po' di **sale** e impastare bene, fino a ottenere un composto elastico.

Si avvolge l'impasto in una **pellicola** e lo si lascia **a riposo per 30 minuti**.

Si tritano gli **amaretti** e li si aggiunge alla polpa di zucca insieme al **formaggio** grattugiato e, desiderandolo, a un poco di **noce moscata**.

Si ottiene così il **ripieno** dei tortelli.

Si divide poi la sfoglia e la si stende, finché non raggiunge uno spessore di un paio di millimetri. Posizionandola su un **piano infarinato**, vi si posizionano in fila delle porzioni di ripieno (circa due cucchiaini), mantenendole a una distanza reciproca di 5/6 centimetri. Terminata la fila di polpettine, vi si ripiega sopra l'altro lembo della porzione di sfoglia. Si preme intorno al ripieno affinché la sfoglia intorno vi aderisca. Si tagliano ora i tortelli con una **rotella dentellata**, spolverandoli con altra farina per evitare che si attacchino tra loro.

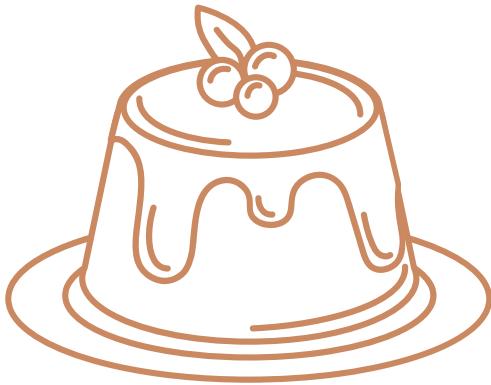
Si scioglie il **burro** in una **padella** e, volendo, lo si insaporisce con qualche foglia di **salvia**. Si cuociono i tortelli in acqua salata **per 2 minuti da quando salgono a galla**. A cottura avvenuta, li si scola. Si uniscono i tortelli al condimento di burro (e salvia). Vi si può aggiungere altro formaggio come condimento.





Flan di Zucca

Un gustoso antipasto senza glutine a base di zucca, uova e formaggio. Tipicamente servito con cialde di Parmigiano o con fonduta e noci.



Ingredienti

Flan:

450 g di zucca

3 uova

1 cucchiaio di panna

75g di **Parmigiano Reggiano**
(eventuale **noce moscata**)

Scaglie di Parmigiano Reggiano:

4 cucchiaini di **Parmigiano Reggiano**

Fonduta:

200g di **robiola / stracchino / gorgonzola / taleggio / pecorino**

50 ml di latte

1 cucchiaio di panna

(eventuali **noci, mandorle** e/o **noce moscata**)



Procedimento

Si taglia la **zucca** a fette e se ne rimuovono i semi. La si cuoce poi **in forno per 20 minuti a 180°**. Una volta morbida, si rimuove la scorza e si schiaccia la zucca con una **forchetta**. Si **frulla** la polpa di zucca con **uova, Parmigiano Reggiano** e un poco di **panna** (eventualmente, si può aggiungere della **noce moscata**).

Si suddivide il composto ottenuto in degli **stampini imburrati**, riempiendoli per 2/3 e lo si cuoce **in forno preriscaldato a 180° per 45 minuti**.

> Se si desidera condire gli sformati con delle **cialde di Parmigiano Reggiano**: si tagliano 4 riquadri (20cm per lato) dalla **carta da forno** e, su ognuno di essi, si pone un cucchiaino di **formaggio**, stendendolo fino a ottenere un cerchio. Si possono ora cuocere **in microonde per circa 1 minuto a potenza massima**. Una volta che il formaggio è fuso, li si estrae e li si lascia raffreddare e solidificare.

> Se si desidera condire gli sformati con la **fonduta**: come formaggio per preparare la fonduta, è possibile sceglierne svariati, siano il **taleggio**, la **robiola**, il **gorgonzola**, lo **stracchino**, il **pecorino**. Si scaldano **panna** e **latte** in un **pentolino**, prima del bollore, aggiungere il formaggio scelto e mescolare con una **frusta**. Così è pronta la salsa, che può essere impreziosita con **noci, mandorle** o **noce moscata**.





Vellutata di Zucca

Un caldo primo piatto nutriente e leggero per le frizzanti serate autunnali e invernali



Ingredienti

750 g di zucca

150 g di ricotta

1125 ml di acqua / brodo vegetale
sale fino q.b.

olio extravergine di oliva q.b.

(eventuale aggiunta di **pepe**, **noce moscata**,
zafferano, **curry**, **zenzero**, **Parmigiano**,
rosmarino, **amaretti** e/o di foglie di **salvia**)

Procedimento

Si pulisce la **zucca** da scorza e semi, tagliandola poi a cubetti. La si lascia bollire in una **pentola** con l'**acqua** o il **brodo** (da preferire qualora si desideri una vellutata più saporita) **per circa 15 minuti**, e la si mescola ogni tanto. Si può eventualmente aggiungere qualche foglia di **salvia**. Quando la zucca si ammorbidisce, si spegne il fuoco e si frulla con il **mixer**, finché non si ottiene una crema liscia. Si aggiunge la **ricotta** e si frulla il composto per omogenizzarlo.

Si possono ora unire anche il **sale** e, desiderandolo, il **pepe** o la **noce moscata**.

La vellutata è ora pronta: la si può gustare con un poco di **rosmarino** o con un filo d'**olio** in superficie. Inoltre, volendo ottenere un gusto un poco più dolce, si possono aggiungere qualche **amaretto** sbriciolato e **Parmigiano Reggiano** grattugiato a piacere.

Se, al contrario, si preferisce un sapore leggermente più aromatico, si possono aggiungere spezie quali **curry**, **zenzero** e/o **zafferano**.





Gnocchi di Zucca

Un caldo primo piatto nutriente e leggero per le frizzanti serate autunnali e invernali



Ingredienti

Gnocchi:

900 g di zucca soda non acquosa

450 g di farina 00

1,5 uova

sale fino q.b.

Condimento:

> **Burro (75g)** e **salvia**

> **Fonduta di gorgonzola (300g)**

> **Funghi misti (450g)**

> **Speck (150g)** e **noci (105g)**

(eventuale aggiunta di **noce moscata, Parmigiano**)



Procedimento

Si taglia la **zucca** a fette e se ne rimuovono i semi. La si cuoce **in forno per 20 minuti a 180°**. Una volta morbida, si rimuove la scorza e si frulla la zucca con il **mixer**. Si amalgamano assieme la polpa di zucca, la **farina**, le **uova** e un poco di **sale**, aggiungendo eventuale **noce moscata**.

L'impasto risultante dev'essere compatto e poco appiccicoso. In caso contrario, si aggiunge ulteriore farina. Si spolverizza il piano di lavoro con un poco di farina, e così anche l'impasto. Si divide il composto in più tronconi, lavorandoli finché non assumono una forma di lunghi salsicciotti di 1-1,5 centimetri di spessore. Da questi, iniziamo a creare gli gnocchi, staccando dei bocconcini di circa 2 cm.

> **Condimento burro e salvia**

Si fonde il **burro** con la **salvia** in un **padellino**. Nel mentre, si cuociono gli gnocchi in acqua salata. Una volta pronti, **saliranno in superficie**, e allora li si potrà scolare e condire col burro.

> **Condimento fonduta di gorgonzola**

Si scioglie il **gorgonzola** in un **padellino** con due cucchiaini d'acqua. Intanto, si cuociono gli gnocchi in acqua salata. Una volta pronti, **saliranno in superficie**, e allora li si potrà scolare e unire alla crema di gorgonzola, che li renderà più cremosi e saporiti.

> **Condimento con funghi**

Si sminuzzano i **funghi**, mentre gli gnocchi cuociono in acqua salata. **Quando saliranno in superficie**, si potranno unire al condimento.



> **Condimento con speck e noci**

Si soffrigge lo **speck** tagliato a striscioline o cubetti in un filo d'**olio**, unendovi poi i pezzetti di **noce**. Intanto, si cuociono gli gnocchi in acqua salata. Una volta pronti, **saliranno in superficie**, e allora li si potrà scolare e unire a speck e noci.

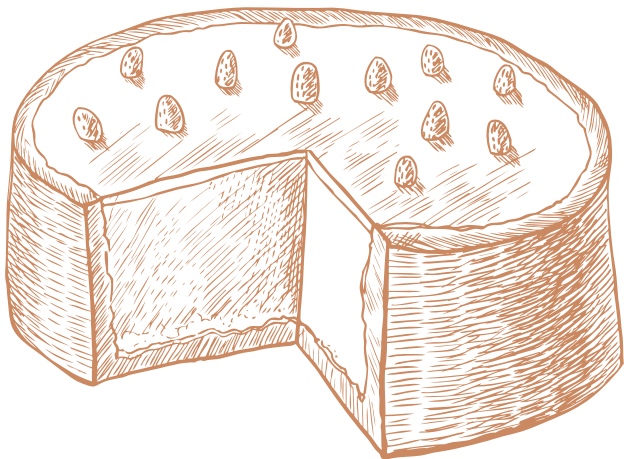
Gli gnocchi sono pronti, e si possono condire ulteriormente con un pizzico di **noce moscata** o con del **Parmigiano Reggiano** grattugiato.





Torta di Zucca

Un dolce semplice e delicato, morbido e genuino, perfetto per merende, spuntini e colazioni.



Ingredienti

- 375 g di zucca**
- 3 uova**
- 120g di olio di semi**
- 190g di zucchero**
- sale q.b.**
- 190g di farina 00**
- 1 bustina di lievito per dolci in polvere**
- 50 g di fecola di patate**



Procedimento

Si taglia la **zucca** a fette e se ne rimuovono i semi. La si cuoce poi **in forno per 20 minuti a 180°**.

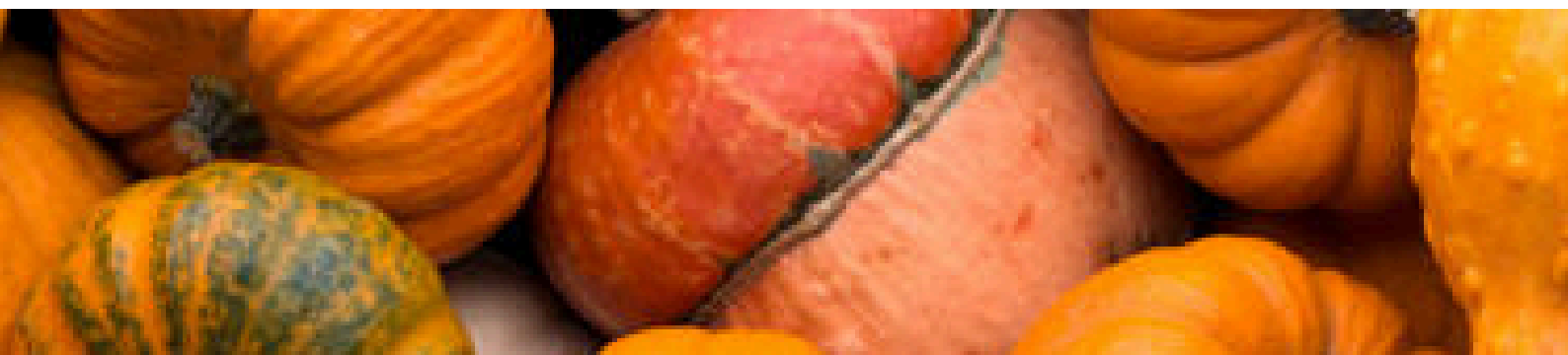
Rimossa la scorza, si pone la zucca in un **mixer** assieme all'**olio di semi** e si frulla il composto fino a ricavarne una polpa.

In una ciotola si uniscono **uova, zucchero** e un poco di **sale**, poi si mescolano tali ingredienti per **circa 10 minuti**, fino a quando si raggiunge una crema pallida e spumosa.

Si combinano ora la crema di uova, zucchero e sale e la polpa di zucca e olio di semi. Si mescola l'insieme affinché divenga omogeneo.

Si aggiungono **farina, fecola e lievito setacciati** e si mescola il composto.

Si prepara infine una **tortiera** con sistemato dentro un foglio di **carta da forno**. Vi si può ora versare l'impasto e uniformarlo. Si lascia **cuocere per 45 minuti in forno, a 175°**.



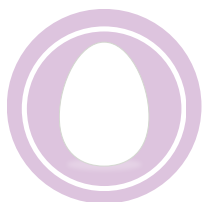
** ricette per 6 persone*



Contiene latticini



Vegetariano



Contiene uova



Senza glutine



Contiene frutta a guscio



Contiene molluschi



Contiene pesce



Contiene crostacei