

MINESTRA VELLUTATA CON LA ZUCCA

Si cuoce la zucca a pezzetti in poca acqua; a parte si prepara una besciamella con 30 g di burro e 30 g di farina, usando brodo di carne invece del latte; dovrà risultare abbastanza liquida. Si frulla o passa al passaverdura la zucca con la sua acqua e si aggiunge alla preparazione precedente, aggiustando di sale. Si può servire così, portando a tavola separatamente (oltre all'indispensabile parmigiano) dei crostini al burro, oppure aggiungere a fine cottura un pugno o due di spaghetti spezzettati. Chi vuole una presentazione ad effetto (tipo cena autunnale o Halloween) la serve in una zucca vera, opportunamente scavata, con la calotta della zucca a mo' di coperchio.

Le vellutate si fanno partendo da una bechamel, in cui, al posto del latte si usa il brodo, aggiungendo, poi, l'ingrediente che si vuole- carne, verdura, crostacei- frullato. Per ridurre il colesterolo, puoi usare l'olio, al posto del burro, per preparare la salsa vellutata.

CREMA DI ZUCCA

700 g di zucca, 3 patate di media grossezza, 1 grosso porro, 600 ml. di acqua
600 ml. di latte, 1 dado, sale, pepe

Versare in una pentola tutti gli ingredienti tagliati a pezzi, versare acqua, latte, il dado, salare leggermente, cuocere per 15 minuti, passare il tutto al mix, condire con un filo d'olio extra vergine, versare nelle fondine, adagiarvi sopra una fetta di pane toscano abbrustolito e sopra questo una fetta di coppa di testa scaldata alla piastra, spolverizzare con parmigiano reggiano.

CREMA DI ZUCCA

Zucca a pezzettoni bollita in pentola a pressione, poi passata al mixer. Aggiungere noce moscata, sale e panna liquida o latte (a occhio), un bel pezzo di burro o olio e cuocere ancora qualche minuto. Se si vuole si può aggiungere un pochino di erba cipollina.

CREMA DI ZUCCA

Ecco una ricetta sperimentata e ottima. Le spezie la rendono un po' diversa (ma è naturalmente fondamentale la qualità della zucca che deve essere dolce)

1 kg di zucca a pezzi, 60 g di burro, 1 cipolla affettata, 12 semi di coriandolo, 1 pizzico di cumino, 1 patata media, brodo di pollo o vegetale, sale, pepe

Tagliare a pezzi la zucca, metterla in una pentola con il burro (o olio), la cipolla, il coriandolo, il cumino, sale, pepe, la patata a pezzi. Stufare coperto per 20 minuti e quindi aggiungere il brodo. Cucinare per 30 minuti, passare le verdure, rimettere in pentola. Al momento di servire, decorare con un cucchiaino di panna e del prezzemolo tritato (effetto colore garantito!)

CREMA DI ZUCCA

Alla voce "crema di zucca" del database troverà alcuni suggerimenti per il ripieno della zucca intera che può passare in forno per 30' a 200°, in modo da ammorbidirla un poco, quindi riempire della crema preferita e ripassare ancora per qualche minuto in forno, in modo da scaldare bene il tutto.

MINISTRONE CON LA ZUCCA

Ingredienti: (dose per 6 persone): zucca gialla, decorticata e senza semi, g 750 - spaghetti g 150 - burro g 30 - un litro di latte - parmigiano - sale.

Tagliate la zucca a pezzetti e lessatela in abbondante acqua salata. Non appena sarà diventata tenera, scolatela e passatela al setaccio, raccogliendo il ricavato in una casseruola. Unitevi il latte, mescolate bene, quindi mettete al fuoco e fate prendere il bollore. Aggiungete allora gli spaghetti, spezzettati a mano. Non appena la pasta sarà cotta, levate la casseruola dal fuoco poi completate la minestra facendovi sciogliere il burro e mescolandovi abbondante parmigiano grattugiato.

ZUPPA DI ZUCCA CON LE MANDORLE

500 g di polpa di zucca gialla, ½ cipolla affettata fine, 40 g di burro, 40 g di mandorle a scaglie, 800 ml di brodo di pollo, 250 ml di panna, sale e pepe

Ridurre la polpa di zucca in dadolata. Far imbiondire la cipolla nel burro. Aggiungere la dadolata di zucca e far rosolare. Aggiungere 4 cucchiaini di scaglie di mandorle e far rosolare altri 5'. Aggiungere il brodo, portare ad ebollizione e lasciar cuocere per un'ora. Nel frattempo tostare le mandorle restanti. Frullare la zuppa riducendola ad una purea fine. Aggiungere 150 ml di panna e far cuocere la zuppa altri 5 min. Regolare di sale e pepe. Montare la panna restante, incorporarla alla zuppa, e versarla nelle scodelle preriscaldate. Guarnire con le mandorle tostate.

ZUPPA DI ZUCCA ALLA GIAMAICANA

500 g di pomodori, 200 g di cipolle, ¼ l di brodo vegetale, ½ l di latte di cocco, 2 spicchi d'aglio, un pizzico di zafferano, un cucchiaino da thé di zenzero, un cucchiaino da thé di paprica, un pizzico di noce moscata, un pizzico di chili, sale
noce di cocco grattugiata (decorazione)

Sbollentate i pomodori, pelateli e tagliateli a pezzi, affettate sottilmente la cipolla, tagliate la zucca a cubetti, eliminando i semi. Imbiondite la cipolla, aggiungete i pomodori, la zucca, il brodo, il latte di cocco e le spezie. Cuocete circa 20', fino a che la zucca sia morbida, e riducete il tutto a purea con il frullatore ad immersione. Prima di servire, guarnire con del cocco grattugiato.

PASTA CON LA ZUCCA

Ingredienti per 6: 400 g di pasta rigata corta di semola, 500 g di zucca già privata della scorza, 350 g di patate, 180 g di fontina, 80 g di cipolla, 80 g di olio, 50 g di burro, grana grattugiato, sale, pepe.

Cuocere la pasta solo per 3 minuti in abbondante acqua salata. Unire quindi la zucca tagliata a tocchetti e le patate, anch'esse ridotte a dadolata. Scolare contemporaneamente pasta e verdure, quando arrivano a ca. 3/4 di cottura e condire il tutto con la fontina a dadini, sale, pepe e un soffritto ottenuto facendo stufare la cipolla nell'olio e nel burro. Mescolare, trasferire in una pirofila, cospargere con 2 cucchiaiate di grana grattugiato e passare in forno a gratinare.

PASTA CON PANCETTA E ZUCCA

350 g pasta corta rigata, 600 g zucca, 1 cipolla piccola, 2 rametti rosmarino, 80 g pancetta affumicata, 4 cc olio, 4 cc grana grattugiato, sale / pepe

Decorticare, privare dei semi la zucca e tagliarla a dadini. Tritare la pancetta con la cipolla e il rosmarino. Fare rosolare il trito in una casseruola con l'olio, unire la zucca, salare, pepare e bagnare con 2 cc di acqua a fuoco lento con il coperchio fino a quando la zucca non sarà

morbida (ca. 20'). Schiacciarla con la forchetta e condire la pasta al dente. Farla saltare unendo il grana.

PASTA CON LA ZUCCA

350 g pasta corta rigata, 600 g zucca, 1 cipolla piccola, mascarpone, grana grattugiato, sale /pepe.

Decorticare , privare dei semi la zucca e tagliarla a dadini. Tritare la cipolla e farla rosolare con un paio di cc di olio. Unire la zucca e farla cuocere con un paio di cc di acqua a fuoco lento e coperta. Poco prima della fine della cottura schiacciarla con la forchetta e unire sale, abbondante pepe e mascarpone. Condire la pasta e farla saltare con il grana.

BAVETTE ALLA CREMA DI ZUCCA E SALSICCE

Ingredienti per 4 persone: zucca non decorticata g 600, bavette g 320, salsiccia g 200, mezza cipolla, Parmigiano Reggiano, olio d'oliva, sale -pepe

Mondate la zucca, eliminando la buccia e i semi, poi tagliatela a dadini. Tritate finemente la cipolla, quindi fatela appassire in una padella con 2 cucchiaini d'olio. Unite i dadini di zucca, salateli, pepateli e fateli cuocere, coperti, finché saranno morbidi (circa 10'). Tagliate intanto a tocchi la salsiccia e fatela saltare in una padella a parte. Scaldate l'acqua per la pasta, salatela al bollore e cuocetevi le bavette. Schiacciate con un cucchiaio di legno la zucca giunta a cottura. Scolate la Pasta e mescolatela alla salsina così ottenuta, ancora nella padella. Aggiungete i pezzetti di salsiccia, mescolate e mantecate il tutto con 4 cucchiaini di Parmigiano Reggiano. Trasferite la pasta in un piatto scaldato e servitela immediatamente. Questo sugo, che noi abbiamo utilizzato per le bavette, si presta bene anche a condire della pasta corta, per esempio dei rigatoni, delle pipe oppure delle penne rigate.

RISOTTO CON ZUCCA E PROVOLA AFFUMICATA

Riso g 300, zucca g 300, burro, olio extravergine d'oliva, 1 pezzetto di scalogno, brodo di carne, 1 bicchiere di vino bianco secco, provola affumicata pulita dalla sua crosta, sale, pepe.

Mondare e tagliare a tocchetti la zucca. Tritate finemente lo scalogno e fatelo rosolare nell'olio. Aggiungete i tocchetti di zucca e fate loro assorbire il condimento. Spruzzate con il vino e lasciatelo evaporare, salate, incoperchiate e fate stufare mentre cuocete il risotto. Fate soffriggere poco olio e burro, aggiungete il riso e tostatelo lievemente, rimescolando. Aggiungete il brodo bollente e cuocete come un normale risotto. Poco prima di levare il riso dal fuoco, aggiungetevi il ragù di zucca e mescolate il tutto. Togliete dal fuoco e mantecate con burro e provola affumicata in tocchetti.

RISOTTO CON LA ZUCCA

Soffriggi abbondante salsiccia (300 g per un Kg. di riso, circa) in un po' di cipolla ed olio, aggiungi altrettanto prosciutto macinato, aggiungi aglio e prezzemolo tritato, sale e pepe. Con il sugo che si forma rosola la polpa di zucca a dadini, aggiungi sale e pepe. Questo costituisce il condimento del riso, che in particolare io avevo cotto tipo pilaf , ma che può essere cotto con il classico metodo a risotto, aggiungendovi il condimento verso la fine cottura. Ho servito il riso dentro ad una grossa zucca svuotata, a mo' di teiera con coperchio.

RISOTTO CON ZUCCA E PORCINI

Soffriggere in 15 g di burro mezza cipolla bianca affettata sottile, aggiungere 70 g di pancetta affumicata a dadini e rosolare bene. Pulire e affettare i gambi di 2 porcini e aggiungerli al

soffritto continuando la cottura per almeno 5', poi aggiungere le cappelle ridotte a fette spesse 1 dito e cuocere coprendo alcuni minuti. Pulire un grosso pezzo di zucca e farlo a dadini che vanno divisi a metà, una parte rosolati in una padella con poco olio saltandoli velocemente, gli altri aggiunti ai porcini. Coprire e stufare piano piano rimessando.

In un'altro tegame preparare tostandolo in un bel letto di burro il riso e appena diviene lucido e impermeabilizzato aggiungere mezzo bicchiere di vino bianco e far evaporare a fuoco alto.

Portare il riso quasi a cottura con del brodo vegetale e mescolare al composto di zucca e funghi circa 5' prima di spengere. Prima di servire aggiungere i cubetti, il grana a piacere e tenere la preparazione coperta prima di servire alcuni minuti.

Volendo si può aggiungere anche un pochino di panna, ma in maniera che non copra i sapori. Per le dosi della zucca sono stata sul generico, perché a me piace con dosi esagerate e quindi vado ad occhio per la quantità, per il riso 70 g a testa.

RISOTTO CREMOSO DI ZUCCA E LATTE # (da C. I., ma non ricordo il numero; prova sul database, se non lo trovi ti trascrivo la ricetta)

BARCLETTE DI ZUCCHINE ALLA ZUCCA #

Ingredienti: dose per 6 persone: uno spicchio di zucca, da pulire, g 500 - salsiccia g 200 -3 grosse zucchine - parmigiano grattugiato - burro -sale -pepe.

Dividete ogni zuccina a metà per il lungo, quindi in 2 tronchetti; scavateli a barchetta e cuoceteli a vapore. Dopo aver liberato la zucca dalla buccia e dai semi, riducete la polpa a fettine e cuocetela a vapore per circa 10' quindi schiacciatela con la forchetta e amalgamatela con la salsiccia spellata e sminuzzata, sale, pepe e abbondante parmigiano grattugiato. Farcite le barchette di zucchine con il composto di zucca, accomodatele in una pirofila, infiocchettatele di burro, spolverizzatele ancora di formaggio e passatele in forno a 180° C per 25' circa; servitele tiepide.

ZUCCA IN PADELLA COME CONTORNO

Fare la zucca a fettine privata della buccia ed infarinarla bene, rosolarla nell'olio di semi od oliva girando spesso, quando è ben rosolata aggiungere la passata di pomodoro diluita con un bicchiere di acqua e un pizzico di dado. Portare a cottura facendo ritirare.

Si può aggiungere parmigiano grattugiato o salvia tritata molto fine. Volendo pepe nero in abbondanza. I tempi sono veloci e se la zucca è già affettata si può fare anche all'ultimo momento.

PASSATO DI ZUCCA SUPERVELOCE

Sbuccia, lava e taglia a pezzetti 1 kg circa di zucca, aggiungi un grosso porro (o 2 se sono piccoli) a rondelle, sale, un po' di dado ed un bicchiere e mezzo di acqua. Fai cuocere in pentola a pressione per 6 minuti dal fischio quindi appena è tiepido frulla tutto (io uso il frullatore ad immersione). Servi caldo con un pizzico di noce moscata, un bel pezzetto di burro e un'abbondante spolverata di parmigiano.(n.b. se per caso sei a dieta, puoi sopprimere sia il burro che il parmigiano: diventa leggerissimo ed è ugualmente buono.

SFORMATO DI CECI CON LA ZUCCA C.I. 01-98 p 62

STUFATO DI ZUCCA # C.I. 01/94 pag. 57

TIMBALLO DI PATATE E ZUCCA C.I. 03/93 pag. 62

SFORMATINI DI ZUCCA

Se fai saltare dei dadini di zucca (con pancetta e prosciutto, diranno i miei quattro lettori) no, con timo e maggiorana, dico io.

Ma va bene anche alloro o nepitella, tanto siamo ad inventare.

Vedi che venga abbastanza asciutta.

Poi fai frullare con eguale peso di ricotta, sale e pepe ed un uovo ogni 200 g di composto.

Metti in stampini monoporzione (anche quelli di stagnola, ben unti e poi copri con un foglio di alluminio).

Metti gli stampini in una teglia con tre dita di acqua e poi in forno a 150° per un 40 - 45 minuti.

Controlla la cottura, leva dal forno e lasciali negli stampini.

Poi prepara una base molto colorata per il fondo-piatto.

Mi viene a mente del succo di melagrana molto piccante ma qui si può usare tutta la creatività che vuoi e vedrai che se lo inventi tu ti darà molta più soddisfazione.

Sopra la base colorata gira il contenitore con lo sformatino.

Decora ancora con qualcosa che richiami la base (nell'esempio dei chicchi di melagrana).

SFORMATINI DI ZUCCA, O ANCHE DI CAROTA

Lessare 500 g di zucca tagliata a dadini e poi passarla in padella con una noce di burro; preparare una besciamella piuttosto densa; passare al mixer la zucca e unirvi tre rossi d'uovo, del grana grattugiato, la besciamella, un pizzico di noce moscata e i tre albumi montati a neve fermissima; imburrare uno stampo o degli stampini singoli, riempirli a metà del composto, aggiungere in ognuno un pezzetto di mascarpone e gorgonzola, riempirli con altro composto e infornarli in forno ben caldo per 30' a 180°; prima di servire preparare una "crema" calda con gorgonzola e mascarpone fatti sciogliere in padella e versarne un cucchiaino su ogni sformatino.

Secondo me basta lessare la zucca. Io poi farei un battutino con 1 porro tritato fine e soffritto con un po' di burro. Poi ci metterei i pezzetti di zucca, un po' di sale e la farei stufare ancora un po'. Poi metti tutto nel frullatore con un paio di uova, un po' di latte (o panna, la noce moscata, un po' di pepe, e io ci metterei anche una fetta di pane senza crosta ammollata nel latte, per dare un po' più consistenza. Poi ungi una teglia o degli sformatini da porzione, li cospargi con un po' di pangrattato e li cuoci in forno, quasi quasi a bagnomaria per una quarantina di minuti. Ho fatto degli sformatini simili con zucchine e peperoni e credo che anche la zucca si presti bene. La ricetta l'ho inventata ora, quindi non so come verrà, se provi fammelo sapere.

TORTA DI ZUCCA

Grattugiare un kg di polpa di zucca e strizzarlo bene in un panno pulito (la versione originale dice in un panno fatto bollire in acqua e cenere...Vedi tu cosa puoi fare!).

Versare il ricavato in ½ l di latte bollente, girare con un mestolo di legno, far rapprendere fino ad ottenere un composto ragionevolmente solido. Unire 150 g di zucchero, 150 g di mandorle tritate, 30 g di burro e mescolare. Far freddare ed unire 3 uova, pochissimo sale, cannella sbriciolata. Versare in uno stampo antiaderente per crostata di 28 cm di diametro e cuocere in forno a 160° per un'ora.

CROSTATA DI CIOCCOLATO ALLA ZUCCA

per 6 persone: 300gr di farina tipo 00-160gr di burro-100gr di zucchero-3 ucchiai colmi di cacao amaro-4 tuorli-1 presa di sale-1 bustina di vanillina-Per il Ripieno: 500gr di polpa di zucca-150gr di zucchero-1 cucchiata di cacao amaro-80gr di pistacchi-più 1 cucchiaino-1dl di panna- 2 uova.

Stampo imburrato di cm 26

setaccia la farina con il sale la vanillina mescola con lo zucchero, e il cacao. Fai la fontana in centro e metti il burro freddo a pezzetti lavora rapidamente l'impasto per non scaldarlo troppo e aggiungi i tuorli, impasta rapidamente se l'impasto è troppo duro diluiscilo con un po' di latte freddo. Quando l'impasto sarà omogeneo, fanne una palla avvolgila in carta d'alluminio o pellicola e mettilo in frigo per due ore.

Prepara il ripieno: taglia a fette la zucca e cuocila in forno a 200° per 15-20m. Frullala con il mixer, e mettila in una ciotola a raffreddare, incorpora le uova, la panna il cacao, e i pistacchi tritati. Imburra lo stampo e infarinalo, tira la pasta e foderla lo stampo, cuoci la pasta in bianco, coperta con un foglio di carta da forno con sopra dei pesini o fagioli secchi per 10m in forno già caldo a 180° elimina i legumi cuoci per 5 minuti e poi riempi con il composto di zucca, cospargi con i pistacchi rimasti tritati grossolanamente e rimetti in forno per 30-35 minuti

CROSTATA DI ZUCCA E CIOCCOLATO

Per 8 persone: Per la pasta frolla: farina g 300 - burro g 200 - zucchero a velo g 80 - mandorle macinate g 50 - 5 tuorli sodi - buccia di arancia grattugiata - sale. - Per il ripieno e per completare: polpa di zucca, pulita, g 400 - latte g 200 - panna fresca g 150 - zucchero semolato g 115 - cioccolato fondente g 70 - uvetta secca g 35 - farina g 30 - mandorle a scaglie g 20 - 3 tuorli - cannella in polvere - brandy

Per la pasta, raccogliete nella ciotola dell'impastatrice la farina, il burro, lo zucchero a velo, le mandorle macinate, un pizzico di sale, la buccia d'arancia grattugiata e i tuorli sodi passati al setaccio. Lavorate l'impasto brevemente con la frusta a gancio, poi fatelo riposare in frigorifero per 30'; nel frattempo, cuocete a vapore, per 10', la zucca a fettine; mettete l'uvetta in ammollo in un dito di brandy. Passate la zucca cotta allo schiacciapastate e amalgamatela con g 35 di zucchero, g 100 di panna, un pizzico di cannella, il brandy dell'uvetta, ottenendo una crema. Scaldate il latte insieme con g 50 di panna, versatelo sui tuorli amalgamati con g 80 di zucchero e la farina; unite il cioccolato spezzettato, fate sobbollire la crema per 10' circa, poi lasciatela raffreddare. Stendete la pasta a mm 4 di spessore, con due terzi di essa rivestite uno stampo basso di cm 22 di diametro, e cospargetene il fondo con l'uvetta e le mandorle a scaglie. Versate nello stampo la crema al cioccolato e poi quella di zucca, meno 2 cucchiaini di entrambe che serviranno per guarnire la crostata. Completate il dolce con una griglia di pasta (il terzo avanzato) e infornatelo a 190° per 60'; freddo, guarnitelo con le creme rimaste, a ciuffetti.

BUDINO DI ZUCCA ALLE SPEZIE

Per 6 persone: un kg e 2 etti di zucca, 1 hg e mezzo di zucchero grezzo di canna, burro g 40, farina g 40, 4 uova, un'arancia, mezzo cucchiaino di cannella, un pizzico di zenzero, poco pangrattato, mezzo litro di latte.

Tagliare a fette la zucca dopo aver eliminato la scorza, i semi e i filamenti; cuocerla in forno fino a quando la polpa sarà ben tenera. Scaldare il latte con lo zucchero, far fondere in una casseruola 30 g di burro, incorporarvi la farina, mescolare bene per stemperare i grumi e diluire con il latte aggiunto a poco a poco. Far addensare la crema mescolando in continuazione, toglierla dal fuoco, unire la zucca passata al setaccio, lo zenzero, la cannella, la scorza dell'arancia grattugiata e, quando il composto è un poco intiepidito, le uova (uno alla volta).

Imburrare e cospargere di pangrattato uno stampo da budino con foro centrale, versarvi il composto e cuocerlo in forno, a bagnomaria, per circa 40 minuti. Sformare, lasciar riposare per qualche minuto, quindi sformare il budino su un piatto. Tenere in frigo per qualche ora prima di servire.

TORTA DI ZUCCA E MELE

Per 4 persone: zucca mondata g 600, 4 mele Royal, 1 foglia d'alloro, 3 uova, 1 dl di latte, uvetta g 100, 2 cucchiari di brandy, zucchero g 140, pangrattato g 100, burro g 30, un cucchiaino colmo di cannella, un pizzico di pepe garofanato, sale.

Sbucciate 2 mele, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini che salterete in una padella con g 20 di burro e l'alloro fino a che iniziano a dorarsi, spolverizzatele con 2 cucchiari di zucchero, lasciatele caramellare e spegnete. Fate la zucca a dadini e cuocetela a vapore per 20 minuti, riunitela nel mixer con il latte, le uova, le due spezie, il succo di cottura delle mele, il pangrattato e lo zucchero rimasto. Riducete gli ingredienti in una crema omogenea, versatela in una terrina e unite le mele cotte e l'uvetta ammorbidita con il brandy. Rivestite con carta da forno uno stampo liscio del diametro di cm 24 e versatevi l'impasto. Lavate le mele rimaste, eliminate il torsolo, tagliatele a fettine sottilissime e disponetele sulla torta lasciando libero il centro; infiocchettate con il burro rimasto e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 40'.

BUDINO DI ZUCCA ALLE SPEZIE

Per 6 persone: un kg e 2 etti di zucca, 1 hg e mezzo di zucchero grezzo di canna, burro g 40, farina g 40, 4 uova, un'arancia, mezzo cucchiaino di cannella, un pizzico di zenzero, poco pangrattato, mezzo litro di latte.

Tagliare a fette la zucca dopo aver eliminato la scorza, i semi e i filamenti; cuocerla in forno fino a quando la polpa sarà ben tenera. Scaldare il latte con lo zucchero, far fondere in una casseruola 30 g di burro, incorporarvi la farina, mescolare bene per stemperare i grumi e diluire con il latte aggiunto a poco a poco. Far addensare la crema mescolando in continuazione, toglierla dal fuoco, unire la zucca passata al setaccio, lo zenzero, la cannella, la scorza dell'arancia grattugiata e, quando il composto è un poco intiepidito, le uova (uno alla volta).

Imburrare e cospargere di pangrattato uno stampo da budino con foro centrale, versarvi il composto e cuocerlo in forno, a bagnomaria, per circa 40 minuti. Sforare, lasciar riposare per qualche minuto, quindi sformare il budino su un piatto. Tenere in frigo per qualche ora prima di servire.

PANE SOFFICE DI ZUCCA

zucca già mondata g 500, farina bianca g 550, 1 bustina di lievito Mastro Fornaio Paneangeli, zucchero g 100, 1 cucchiaino di sale, latte tiepido ml 150 circa, 1 uovo.

Tagliare la zucca a pezzi e cuocerla in acqua salata per 10 minuti. Scolarla, lasciarla raffreddare, quindi passarla al passaverdure. Setacciare la farina in una terrina larga e mescolarvi il lievito. Al centro del mucchio praticare una buca e versarvi zucchero, sale e passato di zucca. Amalgamare il tutto con l'aiuto di una forchetta, aggiungendo poco per volta il latte tiepido in quantità sufficiente per ottenere un impasto liscio. Lavorare l'impasto sul piano di lavoro infarinato per almeno 10 minuti, allargandolo con i pugni chiusi, riavvolgendolo e sbattendolo sul tavolo.

Rimettere l'impasto nella terrina infarinata, coprirlo con un canovaccio umido e porlo a lievitare in luogo tiepido fino a quando il suo volume sarà raddoppiato (50 min circa). Quando l'impasto sarà ben lievitato, dividerlo in due filoncini, disporli sulla placca del forno infarinata e inciderli in superficie con un coltello, quindi porre nuovamente a lievitare in luogo tiepido per 15 minuti circa. Terminata la seconda lievitazione, spennellare il pane con l'uovo sbattuto. Cuocere nella parte media del forno preriscaldato a 200° per 25 minuti circa.

Importante: durante la cottura porre nel forno una ciotolina piena d'acqua.

RISOTTO CON ZUCCA E PROVOLA AFFUMICATA

Riso g 300, zucca g 300, burro, olio extravergine d'oliva, 1 pezzetto di scalogno, brodo di carne, 1 bicchiere di vino bianco secco, provola affumicata pulita dalla sua crosta, sale, pepe.

Mondare e tagliare a tocchetti la zucca. Tritate finemente lo scalogno e fatelo rosolare nell'olio. Aggiungete i tocchetti di zucca e fate loro assorbire il condimento. Spruzzate con il vino e lasciatelo evaporare, salate, incoperchiate e fate stufare mentre cuocete il risotto. Fate soffriggere poco olio e burro, aggiungete il riso e tostatelo lievemente, rimescolando. Aggiungete il brodo bollente e cuocete come un normale risotto. Poco prima di levare il riso dal fuoco, aggiungetevi il ragù di zucca e mescolate il tutto. Togliete dal fuoco e mantecate con burro e provola affumicata in tocchetti.

TORTA DI ZUCCA E MELE (segnalata da una frequentatrice del Forum)

Per 4 persone: zucca mondata g 600, 4 mele Royal, 1 foglia d'alloro, 3 uova, 1 dl di latte, uvetta g 100, 2 cucchiari di brandy, zucchero g 140, pangrattato g 100, burro g 30, un cucchiaino colmo di cannella, un pizzico di pepe garofanato, sale.

Sbucciate 2 mele, eliminate il torsolo e tagliatele a dadini che salterete in una padella con g 20 di burro e l'alloro fino a che iniziano a dorarsi, spolverizzatele con 2 cucchiari di zucchero, lasciatele caramellare e spegnete. Fate la zucca a dadini e cuocetela a vapore per 20 minuti, riunitela nel mixer con il latte, le uova, le due spezie, il succo di cottura delle mele, il pangrattato e lo zucchero rimasto. Riducete gli ingredienti in una crema omogenea, versatela in una terrina e unite le mele cotte e l'uvetta ammorbidita con il brandy. Rivestite con carta da forno uno stampo liscio del diametro di cm 24 e versatevi l'impasto. Lavate le mele rimaste, eliminate il torsolo, tagliatele a fettine sottilissime e disponetele sulla torta lasciando libero il centro; infiocchettate con il burro rimasto e cuocete in forno già caldo a 200° per circa 40 min.

CROSTATA CON PRUGNE, NOCI E ZUCCA (La Cucina Italiana - Nov 2000)

Per 8 persone: pasta frolla pronta g 450, polpa di zucca pulita g 350, prugne secche snocciolate g 200, vino bianco g 100, gherigli di noce g 70, zucchero semolato e a velo, burro, un uovo, liquore Grand Marnier.

Sminuzzate e cuocete le prugne con il vino bianco e un cucchiaino di zucchero finché il composto diventerà sciropposo, poi unitevi i gherigli di noce grossolanamente tritati. Riducete la zucca a dadini che cuocerete in una noce di burro spumeggiante e una cucchiata di zucchero; appena saranno morbidi, unite il misto di prugne e noci, alzate la fiamma e sfumate con un dito di liquore; spegnete appena l'alcol sarà evaporato e lasciate raffreddare la composta. Stendete la pasta a mm 3 di spessore, con parte di essa rivestite uno stampo per crostate di cm 24 di diametro e cospargetela con la composta di frutta; guarnite il dolce con un intreccio di striscioline di pasta frolla (quella rimasta), pennellate queste ultime d'uovo e infine infornate la crostata a 200° per 45 min circa; sevitela fredda, dopo averla ben spolverizzata di zucchero a velo.