

Ricette testate a base di zucca

©www.mammafelice.it

Crema di zucca

1kg di zucca
1 cipolla (o 2 scalogni)
vino bianco
brodo vegetale
sale, rosmarino, olio

Sbucciare la zucca e ridurla in pezzetti. Se si ha difficoltà a sbucciarla, metterla nel microonde per un minuto: in questo modo la buccia si staccherà più facilmente.

Tritare finemente la cipolla, metterla a rosolare in una pentola alta con poco olio, e poi aggiungere la zucca. Far rosolare qualche minuto, sfumare con il vino bianco da cucina e far asciugare.

Coprire con il brodo vegetale e proseguire la cottura finché la zucca inizia a spappolarsi.

Passare la zucca con il mixer e frullarla. Aggiungere sale ed assaggiare.

Servire con pezzetti di fontina, oppure crostini tostati in padella con un po' di olio, rosmarino o scaglie di parmigiano.

Zucca al forno con gorgonzola

1 zucca grande
sale, olio e pepe (facoltativo)
gorgonzola dolce

Sbucciare la zucca e tagliarla a fettine più o meno della stessa misura. Condirla con sale, olio e pepe e disporla su una teglia da forno unta, con le fette non sovrapposte. Cuocere circa 15-20 minuti in forno caldo a 200°, o finché la zucca sia tenera, ma non molle.

Completare con tocchetti di gorgonzola e servire caldo.

Zucca rosolata al rosmarino

1kg di zucca
vino bianco
rosmarino
1 spicchio d'aglio

Sbucciare la zucca e tagliarla a cubetti regolari. Sbucciare l'aglio e metterlo in una larga padella a rosolare con abbondante olio extravergine. Aggiungere i pezzi di zucca e farli rosolare su tutti i lati. Aggiungere un bicchiere di vino bianco da cucina e far sfumare. Aggiungere sale ed eventuale pepe, se gradito.

Servire i pezzetti di zucca belli caldi, cosparsi da un cucchiaino di rosmarino tritato grossolanamente.

Zucca fritta

1kg di zucca
olio per friggere
sale

Sbucciare la zucca e tagliarla a fettine non troppo sottili, ma regolari.

Asciugarla bene e friggerla in olio profondo per qualche minuto, finché diventi dorata. Adagiarla su un piatto coperto di carta assorbente da cucina e salare.

Servire subito, magari insieme a chips di patate e fiori di zucca in pastella.

Gnocchi di zucca al burro e salvia

1Kg e 300gr di zucca
300gr di farina bianca
1 uovo
4 cucchiaini di parmigiano grattato
burro e salvia

Sbucciare la zucca e tagliarla a pezzetti. Cuocerla in acqua leggermente salata finché sarà morbida. Scolarla bene, lasciandola sgocciolare per togliere l'acqua in eccesso. Passarla con lo schiacciapattate e amalgamarvi la farina e l'uovo. Aggiungere sale e parmigiano, e iniziare a formare gli gnocchi. Prima si formano dei rotolini larghi circa due centimetri, poi si ricavano gli gnocchi, rigandoli con i rebbi di una forchetta, e si cuociono in acqua profonda leggermente salata. Si condiscono con burro fuso e foglie di salvia fresca.

Torta salata zucca e pancetta

2 fette grandi di zucca
1 confezione di pancetta affumicata
1 cipolla
vino bianco
panna da cucina
1 uovo
parmigiano grattato
pasta sfoglia pronta

Sbucciare la zucca e sbollentarla in acqua salata. Scolarla e farla sgocciolare. Nel frattempo tritare la cipolla e la pancetta finemente, scaldarle in una padella antiaderente con pochissimo olio, sfumandole con poco vino bianco. Unire il composto alla zucca, versarvi l'uovo, qualche cucchiaino di panna da cucina, il parmigiano e il sale, e mescolare accuratamente. Stendere la sfoglia su una teglia da forno, bucherellarla con una forchetta ed aggiungere il composto di zucca. Cuocere in forno a 180° per circa 20-30 minuti. Far raffreddare (solidificare) prima di servire.

Fusilli zucca e salsiccia

pasta corta tipo fusilli o radiatori
2 pezzetti di salsiccia di tacchino (o salsiccia piccante)
1 bicchierino di soffritto (cipolla, sedano e carota tritati finissimi)
2 fette di zucca grandi
vino bianco

Spellare la salsiccia e rosolarla in padella con olio e il soffritto tritato finissimo. Sfumare con il vino bianco e procedere con la cottura. Nel frattempo sbucciare la zucca, tagliarla a pezzetti e lessarla in abbondante acqua salata. Quando la zucca è morbida, prelevarla con un colino e aggiungerla alla salsiccia insieme a poca acqua di cottura, schiacciandola con una forchetta, in modo che diventi una crema. Lessare la pasta nella stessa acqua di cottura della zucca e scolarla lievemente al dente, tenendo da parte un po' di acqua di cottura. Saltare la pasta in padella insieme alla salsiccia, mantecandola bene. Servire con un filo d'olio a crudo.

Lasagne alla zucca

lasagne secche precotte
1Kg di zucca
1lt di besciamella
1 mozzarella per pizza da 500gr
parmigiano grattato

Sbucciare la zucca e sbollentarla in acqua salata. Scolarla e farla sgocciolare, schiacciarla con una forchetta e condirla con sale e pepe a piacere.

Sul fondo di una teglia da forno, fare un primo strato di besciamella. Proseguire con uno strato di lasagne secche, il composto di zucca e la besciamella. Stendere bene con un cucchiaio, aggiungere la mozzarella tagliata a pezzetti e il parmigiano.

Proseguire in questo modo facendo 4 strati, che terminano con la crema di zucca.

Cospargere con abbondante parmigiano e mozzarella e cuocere in forno secondo indicazioni riportate sulla confezione di lasagne.