

10 ricette buonissime con la zucca

www.mammafelice.it



Ricette con la zucca: ecco la mia top ten di ricette velocissime da fare con la zucca, soprattutto per i bambini.

01. Vellutata di zucca con il prosciutto crudo

Prepariamo una vellutata con mezza zucca e due patate grandi, aggiungendo mezza cipolla bianca e un litro e mezzo di acqua calda. Portiamo a cottura e facciamo ridurre bene l'acqua. Frulliamo finemente con il frullatore ad immersione, infine saliamo. A parte, facciamo 'tostare' le fettine di prosciutto crudo in forno (o al microonde). Tagliamole a pezzetti e distribuiamole sopra la crema di zucca prima di servire.

02. Risotto alla zucca e castelmagno

Facciamo un risotto seguendo [le indicazioni per il risotto perfetto](#), e aggiungiamo i dadini di zucca già nel momento in cui facciamo tostare il riso. A fine cottura, a fuoco spento, **mantechiamo con un pezzetto di burro e il castelmagno grattugiato**, e serviamo subito.

03. Insalata di zucca e ceci

Tagliamo la zucca a tocchetti regolari e mettiamola in forno con olio, sale e rosmarino (o salvia) fresco. Facciamo arrostitire a 180 gradi per circa 20 minuti, girando i pezzi di zucca almeno una volta. Scoliamo i ceci lessati, aggiungiamoli all'ultimo minuto nella teglia insieme alla zucca. Togliamo le verdure dal forno, eliminando le erbe aromatiche. Mettiamo zucca e ceci in una ciotola da insalata, condiamo con sale, olio e pepe, mescoliamo delicatamente e serviamo quando è ancora tiepida. Possiamo aggiungere dei **crostini di pane** per dare una nota croccante al piatto (oppure dei semi di zucca tostati).

04. Minestra di zucca con il chorizo

Facciamo soffriggere il chorizo in padella con pochissimo olio e un cucchiaino di concentrato di pomodoro. Togliamo la salsiccia piccante e teniamola da parte. Versiamo nella stessa pentola i dadi di zucca, l'acqua calda e poco sale, e portiamo a cottura.

www.mammafelice.it

Quando l'acqua di cottura si abbastanza è ridotta, ma non del tutto, aggiungiamo di nuovo il chorizo e lasciamo cuocere gli ultimi due minuti. Versiamo **una manciata di spaghetti spezzati a mano**, facciamo cuocere la pasta e infine serviamo caldissimo con una spolverata di parmigiano.

05. Risotto zucca e gorgonzola

Sempre [seguendo la ricetta base del risotto](#), dopo aver cotto i dadini di zucca cerchiamo di schiacciarli leggermente con la forchetta. A fuoco spento, **mantechiamo con burro e gorgonzola morbido**, e serviamo subito.

07. Pane alla zucca

Preparate la base per il pane mescolando circa 700 grammi di farina (potete anche fare un mix tra farina bianca e integrale), 70 grammi di olio, 7 grammi di sale, 7 grammi di lievito secco, un pizzico di zucchero e 4 fette di zucca arrostita e schiacciata con la forchetta. Seguite la ricetta del [pane alle barbabietole](#).

Cuocete in forno a 200 gradi per circa 20 minuti e lasciate raffreddare prima di tagliare. Potete anche aggiungere più sale e arricchire con foglioline di salvia tritate.

08. Torta salata zucca e porri

Facciamo arrostitire la zucca in forno con olio, sale, aglio intero e salvia fresca. Nel frattempo tagliamo due porri a rondelle e facciamoli stufare in padella con olio, burro e sale.

Stendiamo una pasta sfoglia pronta, bucherelliamola con la forchetta, **uniamo i porri conditi con una crema composta di un uovo, sale, parmigiano e poca panna da cucina**; poi adagiamo sopra la torta le fette di zucca intere e mettiamo a cuocere in forno a 180 gradi per circa 20-25 minuti, tenendo coperta la teglia con l'alluminio per i primi 15 minuti.

09. Penne zucca e parmigiano

Facciamo lessare dadini di zucca nell'acqua della pasta. Preleviamoli con un colino, mettiamo a lessare la pasta nell'acqua di cottura della pasta.

Facciamo saltare in padella la zucca lessata con olio e aglio. Prepariamo una **cremina con burro, parmigiano e poca acqua calda di cottura della pasta.**

Scoliamo la pasta, facciamola saltare dentro la padella con la zucca, aggiungiamo la crema di parmigiano e serviamo con un'ultima spolverata di parmigiano.

10. Tortino di riso e zucca

Prendiamo del **riso alla zucca avanzato, condiamolo con burro, parmigiano, dadini di pancetta e formaggio filante**, tipo scamorza o galbanino o mozzarella di bufala.

Stendiamo il composto in una teglia imburata, aggiungiamo pochissimo burro in fiocchetti, in superficie, e parmigiano. Facciamo **gratinare in forno** per 7-10 minuti fino a far formare una crosticina dorata e poi serviamo.