

# RICETTE AUTUNNALI

## CON LA ZUCCA

### GNOCCHI DI ZUCCA

**Ingredienti:**

500 gr di polpa di zucca  
 100 gr di farina  
 1 uovo  
 30 gr di burro  
 50 gr di parmigiano grattugiato  
 Salvia  
 Pepe  
 Sale

Cominciare col tagliare la zucca in fettine alte circa 1 cm, dopo aver eliminato la scorza e i filamenti e, posizionandola su una teglia coperta da un foglio di carta forno ed un altro foglio a coprire la zucca, cuocere per una ventina di minuti a 180°. Una volta cotta, lasciarla intiepidire e ridurla successivamente in poltiglia con un passaverdure o con l'aiuto di una forchetta. Per fare in modo che la zucca contenga meno acqua possibile, rimettere la poltiglia in forno a 110° finché non si asciuga bene e raggiunge una consistenza pastosa. Infarinare poi una spianatoia, fare una fontana con la farina, unirvi la zucca e amalgamare il tutto finché l'impasto è ben lavorabile, dopodiché aggiungere l'uovo. Impastare bene finché è ben appiccicoso ed aggiungere ulteriore farina se l'impasto è ancora troppo umido (non aggiungere troppa farina per evitare che scompaia il sapore della zucca e che gli gnocchi risultino troppo duri). Formare dei cordoncini con l'impasto ruotando le mani e tagliare dei piccoli pezzi. Man mano che preparate gli gnocchi, infarinarli con del semolino e farina e coprirli con uno strofinaccio. Cuocerli poi per 3 minuti: quando saliranno a galla vorrà dire che saranno cotti. Scolarli infine con una schiumarola ed aggiungerli direttamente ad una padella con burro e un po' di salvia; mantecare bene con un po' di parmigiano, pepe e servire.

### POLPETTONE ALLA ZUCCA

**Ingredienti:**

500 gr di carne di manzo  
 500 gr di carne di vitella  
 500 gr di zucca pulita  
 4 sottilette  
 1 uovo  
 Un paio di cucchiari di pangrattato  
 100 gr di parmigiano grattugiato  
 180 gr di patate  
 Sale e pepe  
 Olio extravergine di oliva

Per iniziare bollire le patate, dopodiché sbuciarle e ridurle in purea. Pulire la zucca, tagliarla in pezzettoni e farla cuocere in padella con un cucchiaino di olio evo finché sarà abbastanza morbida da poterla ridurre in purea con una forchetta; eliminare poi l'acqua in eccesso dalla zucca con l'aiuto di uno scolapasta. Preparare l'impasto del polpettone unendo i due tipi di carne macinata, l'uovo, le patate schiacciate e il pangrattato. Quest'ultimo non deve essere eccessivo perché renderebbe troppo duro il polpettone. Aggiungere sale e pepe e stendere il tutto su della carta forno, formando una specie di rettangolo. Adagiatevi sopra, nel mezzo, la zucca e le sottilette, avendo cura di lasciare liberi i bordi esterni. Chiudere poi il polpettone aiutandosi con la carta forno, stringere poi le estremità a mo' di caramella (se vi è più comodo potete inserire il tutto in uno stampo da plumcake). Riporre in frigo per qualche ora, dopodiché cuocere in forno per 40 minuti a 180°. Per tagliarlo in fette è consigliabile farlo prima raffreddare, sarà poi possibile riscaldarle in forno prima di servirle.

## TORTA ALLA ZUCCA

### Ingredienti:

600 gr di zucca pulita  
4 uova  
100 gr di burro  
150 gr di zucchero semolato  
350 gr di farina 00  
1/2 bustina di lievito (8 gr)  
80 ml di latte

Pulire la zucca eliminando i semi e la buccia. Cuocerla poi a vapore fino a renderla abbastanza morbida da poterla ridurre in purea con una forchetta. Disporla ora su una teglia ricoperta da carta forno e cuocerla a 100° fino a quando il composto non avrà perso tutta l'acqua in eccesso. Dividere poi gli albumi dai tuorli, montare a neve i primi e montare i secondi con l'aggiunta dello zucchero, fino a quando saranno entrambi gonfi e spumosi. Ora aggiungere ai tuorli montati il burro morbido, la purea di zucca e, poca alla volta, la farina e il lievito setacciati insieme. Amalgamare bene e aggiungere a filo il latte leggermente riscaldato. Unirvi infine anche gli albumi montati, mescolando molto delicatamente con un movimento dal basso verso l'alto. Imburrare e infarinare uno stampo a cerniera di circa 22 cm e versarci dentro l'impasto. Cuocere poi in forno a 180° per 50 minuti. Farla poi raffreddare, toglierla dalla teglia e servire.

