

Oggi in CUCINA..

preparazione



30 min

cottura



15 min

RISOTTO ZUCCA E MANDORLE

Consiglio: se avete tanti ospiti a cena e poco tempo per tagliare la zucca, provate a cucinarla intera, con ripieni a piacimento.

INGREDIENTI

- Riso vialone nano 400 g
- Zucca trombetta 300 g
- Cipolla 1
- Brodo di vitello 2 l
- Parmigiano grattugiato 200 g
- Mandorle in scaglie q.b.
- Noce moscata q.b.
- Alloro 1 foglia
- Burro q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

PASSO 1

Pulite la zucca eliminando la buccia e i filamenti interni e tagliatela in piccolissimi pezzi. Portate a bollire 1l di brodo di vitello, profumate con la foglia di alloro, versate la zucca e fatela cuocere. Quando il brodo si sarà ritirato quasi completamente, regolate di sale e profumate con la noce moscata e una macinata di pepe.

PASSO 2

Frullate la zucca con un mixer a immersione e mettete da parte. Fate bollire il brodo rimanente e nel frattempo fate appassire la cipolla, tritata finemente, con 50 g di burro e un filo di olio. Aggiungete il riso e fatelo tostare per alcuni minuti.

PASSO 3

Sfumate con 1 mestolo di brodo filtrato e portate a cottura il riso, unendo man mano altro brodo. A tre quarti di cottura, aggiungete il purè di zucca e terminate la cottura. Spegnete e mantecate con il parmigiano e una noce di burro. Spolverizzate con le mandorle in scaglie, tostate in forno e servite.

preparazione



30 min

cottura



15 min

FRITTATA AL FORNO CON ZUCCA

INGREDIENTI

- Polpa di zucca 300 g
- Provola fresca delle Madonie affumicata 200 g
- Uova 6
- Pecorino siciliano 400 g
- Foglioline di timo q.b.
- Burro q.b.
- Cipolle bianche medie 2
- Olio d'oliva q.b.
- Sale e pepe q.b.

PREPARAZIONE

PASSO 1

Tagliare a fettine la polpa di zucca, dopo averla privata della buccia e dei semi. In una padella versare un filo d'olio d'oliva extravergine e far riscaldare. Tritare le 2 cipolle e versarle nell'olio, farle inbiondire appena quindi far rosolare la polpa di zucca prima che la cipolla bruci. Salare, pepare e cuocere la zucca al dente.

PASSO 2

Trasferire la zucca in una terrina, unire la provola affumicata tagliata a fettine. Sbattere le 6 uova, salare, pepare, unire il pecorino grattugiato e la manciata di foglioline di timo. La frittata di zucca al forno è una ricetta siciliana facile e gustosa. Provatela, non vi deluderà. A questo punto versare sugli ingredienti già riposti nella terrina.

PASSO 3

Imburrare una teglia, versarvi il contenuto della terrina e infornare a 180° C per circa 25 minuti.

La ricetta del mese

preparazione



60 min

cottura



30 min

MUFFIN ZUCCA DI HALLOWEEN

INGREDIENTI PER I MUFFIN

- Uova 4
- Zucchero 300 g
- Burro salato 125 g
- Fecola 200 g
- Farina bianca 00 300 g
- Lievito per dolci 1
- Latte intero q.b.
- Olio extravergine d'oliva 1 cucchiaino

PER I DECORI CON MARSHMALLOW

- Marshmallow bianchi 100 g
- Zucchero a velo 310 g
- Coloranti in polvere arancione e verde q.b.

PER LA CREMA AL BURRO

- Burro morbido salato 200 g
- Zucchero a velo 400 g

PREPARAZIONE

La zucca, oltre ad essere uno degli ortaggi più tipici dell'autunno, è il vero simbolo di Halloween, la tradizionale festa delle streghe americana che ha ormai preso piede anche qui nel vecchio continente. Unire questi due elementi in cucina è semplicissimo: i muffin decorati con delle piccole zucche di zucchero diventano infatti un'ottima ricetta a tema Halloween, in perfetta sintonia con la stagione in corso.

Ottimo comfort food, i muffin sono davvero una delizia, dolci e caldi sfornati.

La ricetta che uso sempre per realizzare questi dolcetti americani di nascita, con sopra la famosa pasta marshmallow bianca, perfetta da colorare come più ci piace, per una merenda di Halloween tutta all'insegna della vivacità e dell'allegria.

PASSO 1

Per i muffin: Nella planetaria, lavorare le uova unendo lo zucchero fino a quando saranno ben gonfi e chiari. Aggiungere il burro fuso a bagnomaria, la fecola con la farina setacciate insieme al lievito.

Amalgamare il tutto: aggiungere il cucchiaino di olio evo e quanto basta di latte per rendere l'impasto morbido. Dopo aver mescolato il tutto, versare negli appositi pirottini riempiendoli per circa 3/4. Metterli in forno già caldo a 180°C per circa 30 minuti.

PASSO 2

Per i decori: Sciogliere a bagnomaria i marshmallow insieme a un paio di cucchiaini di acqua (la stessa operazione la potete fare con il forno a microonde). Quando sciolti, aggiungere metà dello zucchero a velo. Con il restante zucchero a velo, impastare la pasta di marshmallow fino a ottenere un impasto bello sodo e compatto unendo anche il colorante di vostro gradimento.

Poi con un mattarello, stenderla fino ad avere uno strato sottile un paio di millimetri. Con lo stampino rotondo di diametro più stretto rispetto ai muffin, ritagliare tante forme quanti sono i muffin sia verdi che arancioni.

Per unirli insieme, inumidire la pasta di marshmallow con un pennello bagnato di acqua e sovrapporre ai muffin, lasciar riposare. Per rendere lucidi le paste, passare un pennello inumidito di acqua, far asciugare molto bene prima di consumarli o incartarli.

Con le mani, modellare delle palline arancioni a mo' di zucca e con un coltellino per intagli, incidere dei taglietti per dare forma alla zucchetta. Con la pasta verde invece creare una pallina verde da sovrapporre alla zucchetta arancio.

PASSO 3

Per la crema al burro Lavorare il burro morbido con lo zucchero a velo fino ad ottenere una crema spumosa. Porla in una sac a poche con bocchetta liscia e sovrapporre una piccola noce su ogni muffin.

PASSO 4

Assemblaggio Porre il dischetto di marshmallow su ogni muffin inumidendo leggermente la parte che adagiate sul muffin, mettere una piccola noce di crema al burro su ogni muffin,