



### ZUPPA DI ZUCCA PATATE E PORRI

Lava e pulisci tutte le verdure. Taglia i porri a fette, la zucca e le patate a dadini. Taglia a dadini anche lo speck.

Sbuccia l'aglio e fallo insaporire in una padella con un po' d'olio. Togli l'aglio e versa le verdure nella padella. Fai rosolare per 5 minuti. Versa il brodo caldo fino a coprire e cuoci a fuoco medio, mescolando ogni tanto, fino a che le verdure non sono cotte.

Insaporisci con sale e pepe e una grattata di noce moscata. Aggiungi del prezzemolo tritato fresco. Aggiungi quindi il groviera grattugiato grosso. Servi magari con dei crostini di pane tostati sotto il grill.

*Ingredienti per 4:*

400 gr polpa di zucca  
300 gr di patate  
200 gr di porri  
60 gr di speck in una fetta  
1 spicchio d'aglio  
prezzemolo tritato  
20 gr di groviera  
brodo vegetale  
olio extravergine di oliva  
noce moscata  
sale  
pepe di mulinello

### TORTINO GRATINATO DI ZUCCA E VERZA AL GRANA

Lava la verza ed elimina le foglie verdi più scure. Scotta le restanti in acqua bollente, scolale e strizzale molto bene.

Taglia la zucca a dadini. In un pentolino scalda il latte fino a bollore, aggiungi la zucca, sale e pepe e cuoci per 10 minuti. Frulla il tutto. Versa la panna in una ciotola e aggiungi la maizena. E aggiungi alla zucca frullata, incorpora anche le uova sbattute. Mescola delicatamente. Imburra una teglia da 22 cm. Versa metà della crema di zucca, cospargi con la verza tagliata a listarelle e aggiungi la restante zucca. Cospargi con il grana. Inforna per 20 minuti a 200° o finché il tortino non ha una bella crosticina dorata.

*Ingredienti:*

400gr di polpa di zucca  
1 verza piccola  
1,5 dl di latte  
1 dl di panna  
2 cucchiaini di maizena  
2 uova  
30gr di burro  
4 cucchiaini di grana grattugiato  
pepe di mulinello  
sale



### ZUPPA DI ZUCCA CON FORMAGGIO

Lava e pulisci tutta la verdura. Taglia a dadini la zucca, la cipolla, il sedano e la carota. Fai soffriggere sedano carota e cipolla in una casseruola con un po' di olio. Dopo qualche minuto aggiungi la zucca, fai stufare un paio di minuti e aggiungi acqua fino a coprire tutto. Sala e fai cuocere a fuoco medio-basso, con il coperchio, fino a che le verdure non sono cotte. Ci vorrà una mezz'ora. Porta in tavola cospargendo con il formaggio tagliato a listarelle sottili. Si può aggiungere del pane tostato.

#### *Ingredienti*

650 gr di zucca  
250 gr di cipolla  
2 carote medie  
150 gr di formaggio che fonde tipo emmentaler  
1 costa di sedano  
olio di oliva extravergine  
sale

### VELLUTATA DI ZUCCA CON ZENZERO E ARANCIA

Sciogli il burro in un tegame a bordo alto a fuoco medio. Cuoci la cipolla fino a che non è dorata. Aggiungi lo zenzero, l'aglio, la zucca. Cuoci rigirando di tanto in tanto per una decina di minuti. Aggiungi 500 ml di acqua. Porta a bollore, abbassa la fiamma. Mescola fino a che la zucca non è cotta. Ci vorranno 20 minuti. Passa tutto al frullatore. Aggiungi il succo di arancia e il sale. Servi caldo con aggiunta di panna e pepe se piace.

#### *Ingredienti*

2 cucchiaini di burro  
1 piccola cipolla tritata  
1 pezzetto di zenzero tritato  
2 spicchi di aglio tritati  
700 gr di zucca pulita e tagliata a cubetti  
1/3 bicchiere di succo di arancia  
Sale e pepe di mulinello  
Panna (facoltativo)



### BUCATINI CON ZUCCA E CIPOLLA ROSSA DI TROPEA

Taglia a dadini la zucca e falla stufare con un po' d'olio fino a quando è cotta. Fai sciogliere il burro in un tegame, aggiungi le cipolle tagliate a fette sottili e falle cuocere a fuoco vivo per un paio di minuti. Nel frattempo fai ammorbidire l'uvetta in un bicchiere con dell'acqua calda. Quindi strizza l'uvetta. Aggiungi l'uvetta e lo zucchero nel tegame e bagna con 2 cucchiaini di aceto. Mescola spesso.

Aggiungi la zucca e la maggiorana. Sala, pepa e cuoci ancora per qualche minuto per far insaporire bene la zucca.

Cuoci i bucatini. Fai tostare i pinoli in un padellino senza aggiungere olio. Scola la pasta al dente, conserva un po' dell'acqua di cottura. Mettila in una ciotola di portata e condiscila con il sugo di zucca. Aggiungi i pinoli. Mescola e nel caso risultasse troppo asciutta aggiungi un po' dell'acqua di cottura tenuta da parte. Servi.

#### *Ingredienti*

*320gr di bucatini  
300gr di polpa di zucca  
200gr di cipolle rosse di Tropea  
40gr di uvetta  
30gr di pinoli  
maggiorana  
80gr di burro  
aceto di mele  
1 cucchiaino di zucchero  
sale, pepe*



## RISOTTO ALLA ZUCCA

Taglia a tocchetti una costola di sedano, mezza carota, una cipolla e il finocchio. Riunisci il tutto in una casseruola con 1/5 lt di acqua fredda. Unisci il prezzemolo e porta a ebollizione, aggiungi una presa di sale e 2/3 della polpa di zucca tagliata a pezzetti. Continua la cottura per circa 20 minuti, finché la zucca risulterà cotta.

Taglia a fettine sottili quella rimasta e rosolala in una padella antiaderente con l'olio, sala e tienila al caldo.

Scola i tocchetti di zucca lessati con gli aromi e passali al setaccio; filtra il brodo di cottura e tienilo da parte.

Trita finemente la cipolla, il sedano e la carota rimasti e il rosmarino; falli soffriggere in una casseruola con il burro; unisci il riso e fallo tostare per 2 minuti mescolando continuamente per non farlo attaccare.

Poi sfuma con il Marsala.

Incorpora al riso il puré di zucca e porta a cottura aggiungendo il brodo bollente poco alla volta. Circa 2 minuti prima di ritirare il riso dal fuoco, incorpora la panna e il latte intiepiditi, la scorza di limone grattugiata, una macinata di pepe e il grana.

Mescola e spegni.

Lascia mantecare il risotto coperto per un paio di minuti.

Guarnisci con le fettine di zucca dorate e servi. Se ti piace cospargi con una manciata di aghi di rosmarino tritati.

*Ricetta tratta da Sale & Pepe 2003*

### Ingredienti

300 gr di riso per risotti  
400gr di polpa di zucca già pulita  
2 cipolle piccole  
2 costole di sedano  
1 carota  
½ finocchio  
2 rametti di prezzemolo  
½ bicchierino di Marsala secco  
30 gr di grana grattugiato  
1 dl di panna fresca  
½ dl di latte  
1 limone  
1 rametto di rosmarino  
30 gr di burro  
3 cucchiaini di olio extrav.  
sale  
pepe



### PURE' DI PATATE E ZUCCA

Pulisci la zucca, pela le patate e tagliale a pezzetti. Mettiti nella pentola a pressione con il latte, chiudila e dall'inizio del sibilo calcola 10 minuti di cottura. Trascorso questo tempo, passare il tutto al passaverdura.

In una padella antiaderente metti un cucchiaio di burro e la salvia, aggiungi il passato e mescola. Aggiungi sale, pepe e noce moscata. Continua a mescolare sbattendo.

Se ti piacciono puoi aggiungere degli amaretti tritati.

#### *Ingredienti*

1,2 kg di zucca (800 gr se già mondata)  
350 gr di patate  
¼ lt di latte  
sale  
pepe  
noce moscata  
burro  
Salvia

4 amaretti (facoltativo)

### ZUCCA ALLA SALVIA

Sciogli il burro in una padella antiaderente a fuoco medio. Aggiungi la zucca, condisci con sale e pepe. Cuoco rigirando frequentemente fino a che la zucca non è un po' dorata. Aggiungi un po' di acqua e riduci la fiamma. Copri con un coperchio e fai andare fino a che la zucca non è tenera (una decina di minuti). Condisci con la salvia. Servi

#### *Ingredienti*

2 cucchiari di burro  
500 gr di zucca tagliata a pezzetti  
Sale e pepe  
Salvia fresca