

ZUCCHE

Un primo, dolci frittelle e una crostata, nei quali questi ortaggi si presentano con sapori diversi e stuzzicanti.

DI TERRY E TONI SARCINA - FOTO DI CLAUDIA RUGGIERO

Maccheroncelli con la zucca

Tempo di preparazione:

40 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di maccheroncelli lisci
- 400 g di zucca
- 1 cipolla
- 60 g di burro
- 2 cucchiaini di formaggio grana grattugiato
- sale e pepe
- facoltativo: 2 amaretti

1. Pulire la zucca privandola della scorza, dei semi e dei filamenti, lavarla e tagliare la polpa a fettine sottili, oppure a bastoncini (foto 1); sbucciare la cipolla, lavarla e tagliarla a fette sottili (foto 2).

2. In un tegamino con 30 g di burro, far appassire la cipolla affettata senza lasciarla colorire; aggiungervi le fettine di zucca (foto 3), farle rosolare brevemente, insaporire con un pizzico di sale e pepe e continuare la cottura per 6-7 minuti finché la zucca risulterà morbida; aggiungere qualche cucchiaino d'acqua calda se necessario.

3. Nel frattempo, portare a ebollizione abbondante acqua; salarla e farvi cuocere la pasta; scolarla al dente, condirla con la zucca preparata, unirvi il burro rimasto e il formaggio grana grattugiato.

4. Mescolare e servire subito; cospargere a piacere con gli amaretti sbriciolati finemente.



Frittelle di zucca

Tempo di preparazione:

40 minuti

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di zucca
- 100 g di ricotta romana
- 100 g di formaggio grana grattugiato
- 20 g di burro
- 1 pizzico di cannella in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- abbondante olio di semi di arachidi
- 1 cucchiaino di zucchero, facoltativo

1. Privare la zucca della scorza e dei semi e tagliarla a pezzi.

2. Spolverizzarli con la cannella, stenderli sopra una teglia imburata e farli cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 15 minuti circa; la zucca dovrà risultare molto tenera. Toglietela dal forno e, ancora calda, passarla nel passaverdure.

3. In una terrina lavorare bene la ricotta con un cucchiaino di legno, oppure passarla al setaccio, rendendola quasi cremosa; aggiungere il formaggio grana grattugiato, la noce moscata e il passato di zucca. Amalgamare gli ingredienti e far raffreddare il composto.

4. In un tegame far scaldare abbondante olio e farvi friggere, poco alla volta, il composto preparato a cucchiainate, finché le frittelle saranno leggermente dorate; scolarle bene sopra un foglio di carta da cucina di tipo assorbente e servirle calde cospargendole a piacere con lo zucchero.

Note e suggerimenti

Volendo preparare le frittelle con altre forme: dischetti, cilindri eccetera, far raffreddare il composto sopra la spianatoia leggermente infarinata, formare le frittelle prescelte, passarle leggermente nella farina e friggerle poche alla volta.