

NONNA ADA IN CUCINA: LA ZUCCA

Inviato da Marista Urru
mercoledì 31 ottobre 2007

La zucca in cucina si presta a ricette fantasiose, ne riporto alcune facilissime

Frittelle di zucca, facili

1kg di zucca, 150 gr zucchero, scorza grattugiata di 1 limone, un pugno di uva passa, 1/2 bicchiere vino bianco secco, una manciata di pinoli,, 17" tavoletta di cioccolato fondente, cannella, 200 gr. farina, 2 uova , sale, olio per friggere (arachide od olio extravergine oliva) , zucchero a velo.

Tagliate e pezzetti la zucca, mettetela in terrina da forno coperta con foglio di alluminio, a forno ben caldo; quando è cotta e morbida, riducetela in purea. Nel frattempo avete ammollato uvetta nel vino bianco e grattugiato il cioccolato grossolanamente. Alla purea di zucca unite la scorza del limone, l'uva ben strizzata e asciugata, i pinoli, il cioccolato, un pizzico di cannella, un pizzico di sale, la farina setacciata, un pizzico di sale, e infine amalgamate con le 2 uova, fate delle palline , non troppo piccole e friggetele nell'olio ben caldo, quando saranno ben dorate e croccanti, scolatele e spolveratele di zucchero a velo.

Zucca impanata e fritta : in questo caso cuocete in forno per circa 30 minuti la zucca privata dei semi, ma non della buccia. Toltala dal forno e lasciatela sfreddare, togliete la buccia, e fate dalla polpa fette spesse circa 1cm, prendete 2 uova e con una presa di sale sbattetele in una terrina, ricavate delle losanghe dalle strisce di zucca, passatele prima nella farina, poi nelle uova ed infine nel pangrattato, friggete in olio ben caldo, scolatele, asciugatele e servitele con una spolveratina di sale

Torta di zucca e mele

400 gr. di zucca, 400 gr. di mele, 80 gr. zucchero, 50 gr. cioccolato fondente, 50 gr di amaretti, 50 gr di fichi sechi, manciata di uva passa, 1 cucchiaio di polvere di cacao amaro, 1 uovo, scorza di limone, 50 gr pinoli,, pinoli latte, rum, vanillina, sale, burro per tortiera e una cucchiaiatina di farina.

Anche questo è un dolce facilissimo che dovrebbe essere di origine piemontese.

Mettete uvetta a bagno. Tagliate a fette la zucca, mettetela in casseruola, versate 1 dl di latte e metà zucchero, fate cuocere a fuoco basso per 20 minuti circa, intanto sbucciate, pulite le mele e tagliatele a fette, mettetele in casseruola con altra metà zucchero e fatele cuocere, dovrebbero bastare 15 minuti circa. Scolate mele e zucca, mettetele insieme in una terrina, aggiungete uvetta ben scolata, cioccolato a scaglie, cacao in polvere, amaretti sbriciolati, vaniglia, pinoli, scorza di limone, rum e l'uovo già sbattuto; ungete tortiera, infarinatela, versate il composto ben amalgamato, infornate a 160 gradi per circa 1 ora, o poco più. Si serve fredda.

Gnocchi di zucca

2 tazze zucca schiacciata, 50 gr. semolino, 100 gr. fecola di patate, 100 gr burro, sale, pepe, noce moscata, grana grattugiato.

Lavorate in una terrina la zucca con la fecola e il semolino, un pizzico di sale, pepe e noce moscata, il composto deve risultare elastico. Lasciatelo riposare almeno 10 minuti.

Poi confezionate gli gnocchi: prendete impasto a piccoli pezzi e schiacciate le palline ottenute, contro il dorso curvo di una forchetta con il pollice, metteteli da parte spolverandoli con farina di patate che non attacchino, comodo è porli su foglio di carta-forno infarinato, distanziati. Fate sciogliere il burro in terrina a bagno-maria, non deve friggere, tenetelo in caldo.

Cuocete gli gnocchi un po' per volta in molta acqua salata, scolateli e metteteli direttamente nelle fondine, sono cotti quando salgono a galla. Versate sui piatti il burro fuso, il grana e portate a tavola.

Io gradisco mettere nel burro che riscalda a bagno maria, delle foglie di salvia, che poi tolgo, e porto spesso in tavola i piatti guarniti di foglie di salvia fresche.

Torta di zucca

2 tazze grandi di polpa di zucca cotta, 1 ½ tazza di panna per dolci, 1/2 tazza di zucchero di canna, cannella e zenzero (1 cucchiaino), una grattata di noce moscata, 2 uova.

Mescolare bene, mettere il composto in una teglia foderata con pasta frolla per crostate infornare e cuocere 15 minuti a 220°-230°, quindi ridurre il calore a 180° e cuocere per 45 minuti circa.

Ottima se servita con panna

FARINATA DI ZUCCA

Per me una ricetta per me nuova che una amica mi ha mandato via mail, la ho provata è ottima e ve la

propongo

1kg di zucca, 300gr di ricotta, parmigiano, rosmarino pasta
sfoglia polenta

Tagliate la zucca a pezzi grossi, metteteli in forno coperti
con carta alluminio per circa mezza ora a 200gradi.

Tolti dal forno, strizzateli, poi in terrina mettete l'úuovo,
sale e pepe, ricotta, parmigiano grattato, un cucchiaio di polenta e mescolare.

Stendete la pasta briseú, potete usare anche la pasta matta
di Artusi, foderate uno stampo a bordo basso, riempite col composto, ripiegate
la pasta formando al bordo un cordolo, mettetelo al forno a 180° per 45 minuti