



Vizio & Sfizio

SFORMATINI DI ZUCCA CON NOCI, MOSTARDA E AMARETTI (antipasto)

INGREDIENTI (per 6 persone)

600 gr. zucca pulita

1 cipolla piccola o 1 scalogno

2,5 dl. brodo vegetale

3 uova

7 dl. panna fresca

noce moscata

6-8 amaretti secchi

6 noci

aceto balsamico tradiz. di Reggio Emilia Aragosta o Essenza di Balsamico (Acetaia San Giacomo)

1 vasetto mostarda di mele campanine (Corte Donda)

crostini di pane

burro

olio e.v.o., sale e pepe

PROCEDIMENTO

Tagliate la zucca a dadini e fatela insaporire in una casseruola con 2 cucchiari di olio e la cipolla (o scalogno) tritati finemente, bagnate col brodo e cuocete per un quarto d'ora, o finchè la zucca non si disfa sotto la forchetta.

Frullate la zucca nel mixer, quindi incorporate anche la panna, le uova, un po' di sale, pepe e noce moscata grattugiata. Imburrate 6 stampini ovali monoporzionati e versatevi dentro il composto, riempiendoli fino a pochi mm. dal bordo. Cuoceteli in forno caldo a 200° per 20-25 minuti.

Nel frattempo tritate grossolanamente gli amaretti con le noci.

A cottura ultimata dei timballini, sformateli in piatti individuali, guarniteli con qualche pezzetto di mostarda di mele ed il trito precedentemente preparato.

Rifinite con qualche goccia di aceto balsamico, di liquido della mostarda e serviteli caldi accompagnati a crostini di pane tostati in forno.

Buon Appetito !!!