

Churros salati alla zucca con salumi

Ingredienti (per circa 20 churros):

- 2 uova
- 250 g di zucca cotta al forno
- 1 cucchiaino di sale fino (circa 7g)
- 50 ml di latte
- 80 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- 200 g di farina 00
- 1 bustina di lievito per torte salate
- q.b. Olio per friggere

Procedimento

Cuoci la zucca in forno fino a che non diventa tenera. Una volta cotta, lascia raffreddare leggermente e poi schiacciala con una forchetta fino a ottenere una purea liscia.

In una ciotola grande, unisci la polpa di zucca, le uova, il sale, il latte e il Parmigiano Reggiano grattugiato. Mescola bene con un cucchiaio di legno. Aggiungi la farina e la bustina di lievito, quindi continua a mescolare fino a ottenere un impasto omogeneo e privo di grumi.

Trasferisci l'impasto in una sac à poche con la punta a stella. Scalda l'olio in una pentola profonda o friggitrice fino a raggiungere una temperatura di 175°C (puoi misurare con un termometro da cucina).

Spremi l'impasto dalla sac à poche direttamente nell'olio caldo, formando dei pezzi di circa 10 cm di lunghezza. Friggi i churros fino a quando diventano dorati e croccanti, girandoli di tanto in tanto per una cottura uniforme.

Rimuovi i churros dall'olio con una schiumarola e adagiali su carta assorbente per eliminare l'olio in eccesso. Servili caldi, accompagnati da un tagliere di salumi.

Bistecca di Butternut Squash

Ingredienti (4 persone):

- 1 zucca Butternut grande
- 200 g di formaggio caprino
- 100 g di noci pecan
- 100 g di pancetta a fette sottili
- 3/4 cucchiaini di miele
- 2 rametti di rosmarino fresco
- q.b. Olio extravergine d'oliva
-
- q.b. Sale e pepe

Procedimento

Preriscalda il forno a 200°C.

Lava bene la zucca Butternut, taglia le estremità e poi tagliala a metà nel senso della lunghezza. Rimuovi i semi con un cucchiaino.

Taglia la zucca a fette spesse circa 2/3 cm per ottenere delle "bistecche" di zucca.

Disponi le fette di zucca su una teglia rivestita di carta da forno.

Spennella leggermente le fette con olio extravergine d'oliva e cospargi con sale, pepe e aghi di rosmarino fresco.

Cuoci in forno preriscaldato a 200°C per circa 25/30 minuti, o finché la zucca non risulta tenera e leggermente dorata.

Mentre la zucca cuoce, scalda una padella antiaderente a fuoco medio.

Aggiungi le fette di pancetta e cuocile fino a renderle croccanti, girandole una volta. Quando sono cotte, trasferiscile su un piatto rivestito con carta assorbente per eliminare l'eccesso di grasso.

Bistecca di Butternut Squash

Nella stessa padella (eliminando l'eccesso di grasso della pancetta), tosta leggermente le noci pecan per 2/3 minuti a fuoco medio, mescolando frequentemente per evitare che si brucino. Metti da parte.

In una ciotola, mescola il formaggio caprino con un cucchiaino di miele e un po' di pepe fino a ottenere una crema liscia e omogenea.

Quando la zucca è pronta, rimuovila dal forno e lasciala raffreddare leggermente.

Adagia le "bistecche" di zucca su un piatto da portata. Spalma una generosa quantità di crema di caprino sopra ogni fetta di zucca.

Aggiungi la pancetta croccante spezzettata e le noci pecan tostate sulla crema di caprino.

Completa con un filo di miele sopra ogni bistecca e qualche ago di rosmarino fresco per decorare.

Pasta alle 7 P

Ingredienti (4 persone):

- 320 g di penne
- 1 peperone rosso
- 150 g di pancetta affumicata a dadini
- 1 peperoncino
- 250 g di pomodori pelati
- 3 cucchiai di panna da cucina
- Parmigiano Reggiano q.b.
- q.b. Sale e pepe
- q.b. Olio extravergine d'oliva

Procedimento

Lava il peperone, puliscilo eliminando i semi e taglialo a dadini molto piccoli in modo che cuociano più velocemente.

Versa dell'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungi il peperoncino a pezzetti e la pancetta.

Quando la pancetta comincia a dorarsi, aggiungi in padella i peperoni.

Quando i peperoni iniziano ad ammorbidirsi, aggiungi nella stessa padella i pomodori pelati.

Fai cuocere per circa 10 minuti e aggiusta di sale e pepe.

Nel frattempo, cuoci le penne in abbondante acqua salata.

Scola la pasta al dente e aggiungila nella padella con il sugo, mescolando bene.

Aggiungi i 3 cucchiai di panna da cucina e amalgama il tutto.

Servi con una spolverata di Parmigiano Reggiano a piacere.