

Risotto zucca e gorgonzola tin Jack O'Lantern

Ingredienti:

- 300 g di riso Carnaroli o Arborio
- 400 g di zucca già pulita e tagliata a cubetti
- 150 g di gorgonzola dolce
- 1 cipolla piccola, tritata finemente
- 1 litro di brodo vegetale caldo
- 1 bicchiere di vino bianco secco
- 50 g di burro
- 50 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- q.b. Olio extravergine d'oliva
- q.b. Sale e pepe
- 1 zucca di dimensioni medie (circa 2/3 kg)

Procedimento

1. In un tegame, scalda un filo d'olio extravergine d'oliva e aggiungi la cipolla tritata. Cuoci fino a che diventa trasparente. Aggiungi i cubetti di zucca e cuoci per circa 10/15 minuti, fino a che la zucca è morbida. Se preferisci un risotto più cremoso, puoi frullare la zucca cotta con un frullatore a immersione per ottenere una crema liscia.
 2. In una casseruola grande, sciogli metà del burro e aggiungi il riso. Tosta il riso per un paio di minuti, poi sfuma con il vino bianco e lascia evaporare. Aggiungi gradualmente il brodo vegetale caldo, un mestolo alla volta, mescolando frequentemente e lasciando assorbire il liquido prima di aggiungerne altro.
 3. A metà cottura, incorpora la zucca (o la crema di zucca, se frullata) al risotto. Continua a cuocere, aggiungendo brodo e mescolando, finché il riso è al dente (ci vorranno circa 18/20 minuti in totale).
 4. A cottura quasi ultimata, aggiungi il gorgonzola tagliato a pezzetti e mescola fino a quando si scioglie completamente. Togli dal fuoco, aggiungi il Parmigiano Reggiano grattugiato e il restante burro, e mescola energicamente per mantecare il risotto. Aggiusta di sale e pepe.
- Trasferisci il risotto cremoso nella zucca Jack o' Lantern calda. Copri con il "coperchio" della zucca per mantenere il calore fino al momento di servire.

Pizzette di Halloween

Ingredienti:

- 1 rotolo di pasta sfoglia rettangolare
- 150 g di passata di pomodoro
- 150 g di mozzarella per pizza (a fette sottili)
- Olive nere denocciolate (a pezzi)
- 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva
- q.b. sale
- q.b. origano

Procedimento

1. Preriscalda il forno a 200°C. Stendi il rotolo di pasta sfoglia sul piano di lavoro. Usa un coppapasta rotondo.
 2. Disponi le forme di pasta sfoglia su una teglia rivestita con carta da forno. In una ciotola piccola, mescola la passata di pomodoro con un cucchiaio di olio extravergine d'oliva, un pizzico di sale e un po' di origano. Con un cucchiaio, spalma un sottile strato di passata di pomodoro su ogni pizzetta, lasciando un piccolo bordo libero intorno.
 3. Cuoci le pizzette in forno preriscaldato per circa 10/12 minuti, o fino a quando la pasta sfoglia è gonfia e dorata ai bordi.
 4. Mentre le pizzette cuociono, taglia la mozzarella a fette sottili e poi intaglia delle forme di fantasmini che si adattano alla dimensione delle pizzette. Puoi anche usare un tagliabiscotti più piccolo o ritagliare con un coltello a mano libera.
- Togli la teglia dal forno e posiziona la mozzarella a forma di fantasmino sopra ogni pizzetta. Rimetti in forno per altri 2/3 minuti, giusto il tempo necessario a far sciogliere leggermente la mozzarella.
5. Una volta che la mozzarella è sciolta, togli la teglia dal forno e aggiungi subito i pezzi di olive nere per creare gli occhi e la bocca dei fantasmini. Lascia raffreddare leggermente le pizzette prima di servirle.

Zuccamisù

Ingredienti:

- 200 g di savoiardi
- 300 g di polpa di zucca cotta al forno
- 100 g di latte condensato
- 400 g di mascarpone
- 250 g di panna da montare
- 100 ml di caffè
- Noci pecan e gocce di cioccolato per guarnire

Procedimento

1. Pulisci la polpa della zucca eliminando filamenti e buccia. Cuocila in forno fino a renderla tenera. Una volta cotta, frullala e falla raffreddare completamente.
2. Monta la panna con il latte condensato e il mascarpone, assicurandoti che siano tutti ben freddi da frigorifero. Aggiungi la polpa di zucca frullata e mescola bene fino a ottenere una crema omogenea.
3. Immergi i savoiardi nel caffè, uno alla volta, senza inzupparli troppo.
4. Crea gli strati in una pirofila o in bicchieri monoporzione, alternando i savoiardi inzuppati con la crema di zucca.
5. Guarnisci la superficie con noci pecan e gocce di cioccolato.
6. Lascia riposare in frigorifero per almeno 2 ore prima di servire.

Pumpkin spice latte

Ingredienti:

- 2 tazze di caffè espresso e forte,
- 120 g di zucca Delica o Mantovana
- 70 g di zucchero
- 400 ml di latte fresco intero
- Pumpkin spice mix (cannella, zenzero, noce moscata, chiodi di garofano in polvere)
- 100 g di panna montata fresca per decorare

Procedimento

Inizia dalla zucca. Elimina la scorza e cuoci a 180°C per 20 minuti. Schiacciala per eliminare l’acqua e frullala. In un pentolino scalda il latte assieme al caffè, lo zucchero, la purea di zucca e la quantità di spezie che desideri.

Versa nelle tazze e decora con panna montata aggiungendo una spolverata di spezie.