



ZUCCATA - [Visualizza sul sito](#)  
di Imma

marmellata - conserva - zucca

Prima fase lavare la zucca togliere la scorza legnosa, tagliare a fette per togliere tutti i semi (sono tanti) poi fare a tocchetti e lessare coperti di acqua per circa 1 ora fino a quando è ben cotta, versare in un colapasta con sopra un piattino e un pesa per farla asciugare di tutto il liquido ci vorrà un giorno.  
pesare la polpa, passare con il passaverdura a fori larghi, io ho utilizzato 600 gr. di zucchero per 1 kg. di polpa, mettere dentro un tegame, aggiungere scorza di limone senza la parte bianca e la vaniglia, portare a cottura fin quando non diventa lucida e compatta

quella nel piatto è la zuccata già pronta e accanto le crostatine da riempire

