



Tortino di zucca - [Visualizza sul sito](#)
di Rosa

prosciutto - mozzarella - pangrattato

Tortino di zucca.

Spiegazione:

E' molto semplice, si può fare cuocere a tocchetti la zucca in pentola con un fondo d'acqua (o se volete al forno), appena cotta la zucca si passa nel passapomodoro e si lascia a scolare nel colapasta finché non esce più acqua.

Amalgamare infine la zucca con uova, pangrattato, buccia di limone grattugiata, formaggio a piacere, sale e pepe, prezzemolo tritato.

Mettere carta forno in una teglia e mettere uno strato di farcia di zucca nel fondo come un gateaux, poi al centro mettervi prosciutto e mozzarella, richiudere con il resto della farcia.

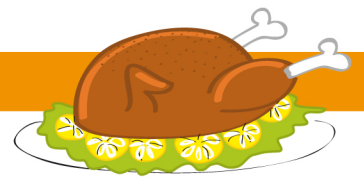
Terminare con il pangrattato che cospargerete in superficie.
Cuocere in forno caldo fino alla doratura .

Una variante con gli stessi ingredienti consiste nel fare delle semplici polpette ma senza prosciutto e mozzarella: si passano le polpette nel pangrattato e si friggono.

Si deve sentire abbastanza la buccia del limone, che è un ottimo accostamento con il dolce della zucca.

Io evito le frittture e faccio perciò il tortino .





eCucinando.it