



## TORTINO DI ZUCCA E PATATE

Considerando che si trovano ancora delle buonissime zucche nostrane questa settimana vi propongo uno dei piatti più graditi dai vostri bambini!!!!!!!!!!

### **INGREDIENTI PER UNA PIROFILA MEDIA :**

1 ZUCCA MEDIO PICCOLA ( circa 500 gr di polpa )

3 o 4 PATATE MEDIE (adatte per purè o gnocchi )

300 /400 gr DI PARMIGIANO GRATTUGIATO

2 UOVA

1 CIPOLLA BIANCA O UN PEZZETTO DI PORRO

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA qb

SALE qb

### **PROCEDIMENTO :**

Mettiamo a cuocere la zucca in una casseruola con pochissima acqua e un po' di sale. Controlliamo ogni tanto che l'acqua non evapori tutta. Una volta cotta lasciamo raffreddare, leviamo la buccia, i semi e i filamenti all'interno e frulliamo con un minipimer in modo da ottenere una crema densa. Aggiustiamo di sale. Questa operazione la possiamo fare anche il giorno prima in modo da avere la zucca già pronta. In questo caso mettiamola in un contenitore per alimenti ben chiusa in frigorifero.

Contemporaneamente laviamo e mettiamo a cuocere le patate in abbondante acqua calda fino a quando la forchetta non entrerà facilmente in ogni patata. Scoliamo, lasciamo raffreddare , peliamo e con uno schiacciapatate schiacciamo le patate. Aggiungiamo un po'di sale e assaggiamo.

Prepariamo quindi un trito di cipolla o porro e in una padella mettiamola a soffriggere con un po' di olio. Aggiungiamo la crema di zucca e lasciamo insaporire per una decina di minuti. Aggiustiamo di sale.

A questo punto, in una scodella capiente, sbattiamo le due uova uniamo le patate, precedentemente schiacciate, la zucca ripassata e  $\frac{3}{4}$  del parmigiano. Mescoliamo bene dal basso verso l'alto in modo da amalgamare bene tutti gli ingredienti.

Trasferiamo il composto nella pirofila da forno, spolveriamo la superficie con il parmigiano rimasto e mettiamo in forno preriscaldato a 250° per circa 30 minuti e.... BUON APPETITO!!!!!!!!!!

Suggerimento... con questa ricetta il tortino verrà molto morbido (si serve con un cucchiaino) se vi piace più compatto basta ridurre la quantità di zucca mettere una o due patate in più e aggiungere un uovo.