



PASSATA DI ZUCCA CON GNUDI DI RICOTTA

Ingredienti

400 gr. di zucca fresca
500 gr. di ricotta vaccina asciutta
150 gr. di latte intero
1 scalogno
basilico
timo fresco
pane raffermo
1 noce di burro
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Procedimento

Scottare la zucca con lo scalogno a pezzi e l'olio extravergine di oliva.
Aggiungere il latte intero e portare a cottura.
Frullare con un minipimer.

Lavorare la ricotta con timo, basilico, sale e pepe.
Formare delle quenelle (polpettine ovali) e cuocerle in una padella con il burro.

Tagliare e tostare il pane raffermo per ottenere chips croccanti.

Servire la pasata di zucca con gli gnudi di ricotta coperti dalle chips di pane croccante.