



ZUCCA IN AUTUNNO

Ingredienti

2 fette di zucca
4 funghi cardoncelli
Fondo bruno 2 cucchiari
20 gr di panna fresca
4 fette di lardo di colonnata
100 gr di cacio cavallo
100 gr di latte
4 alici

Procedimento

Cuocere la zucca ad 85 gradi a vapore o sottovuoto per un'ora.

Rosolare i cardoncelli con burro, uno spicchio di aglio in camicia e timo dopo averli incisi.

Una volta cotta la zucca grigliata sui carboni o in padella di ferro, adagiare il piatto, mettere su il lardo sottile e passarlo in forno un minuto.

Nel frattempo per la fonduta:

Tagliare il formaggio a tocchetti piccoli, mettere in pentola latte e panna, scaldare e aggiungere il formaggio. Tenere a fuoco basso fino a scioglimento.

Guarnire con i cardoncelli, la fonduta di caciocavallo e completare con le alici.