



## **TIMBALLO DI CICORIETTA SELVATICA, FARRO TOSTATO, ZUCCA E CACIOCAVALLO PODOLICO**



### **Ingredienti**

- 400 g di cicorietta selvatica già pulita
- 1 kg di zucca gialla
- 50 g di farro biologico
- 200 g di caciocavallo podolico

- Olio extravergine d'oliva di cultivar Coratina
- 100 g di pangrattato
- 2 spicchi d'aglio
- Peperoncino fresco q.b.
- Pepe nero macinato q.b.
- Timo rupestre e rosmarino freschi q.b.
- Sale marino q.b.

## **Procedimento**

### **Cottura del farro**

Sciacquare il farro sotto acqua corrente e trasferirlo in una pentola con acqua fredda leggermente salata. Portare a ebollizione e cuocere per circa 20 minuti, fino a quando risulterà tenero ma al dente; scolare e lasciar raffreddare.

### **Preparazione della zucca**

In una padella, far rosolare uno spicchio d'aglio in camicia con un filo d'olio extravergine d'oliva.

Aggiungere la zucca mondata e tagliata a cubetti con un mazzetto di timo e rosmarino, salare e cuocere lentamente a fiamma bassa finché non diventa morbida e cremosa. A fine cottura togliere il mazzetto di erbe aromatiche.

Dividere la zucca in due parti: una metà per il composto del timballo, l'altra da frullare per la crema di accompagnamento.

### **Preparazione della cicorietta**

Sbollentare la cicorietta in abbondante acqua bollente leggermente salata per 4-5 minuti; scolare bene.

In una padella ampia, far rosolare uno spicchio d'aglio in camicia con olio evo e peperoncino fresco tritato; aggiungere la cicorietta e saltare per alcuni minuti.

## **Composizione del composto**

Unire alla cicorietta metà della zucca cotta e il farro precedentemente tostato in padella.

Mescolare bene per far insaporire il tutto. A fuoco spento, aggiungere sale, pepe e il caciocavallo podolico grattugiato, amalgamando con cura.

## **Formatura e cottura dei timballi**

Ungere leggermente gli stampini da forno (in alluminio o silicone) e spolverizzarli con pangrattato. Riempirli fino all'orlo con il composto di cicorietta, farro e zucca.

Cuocere in forno statico preriscaldato a 180°C per circa 15 minuti, finché i timballi saranno dorati in superficie.

## **Crema di zucca e impiattamento**

Frullare la restante parte della zucca cotta fino a ottenere una crema liscia e vellutata (se necessario, aggiungere un filo d'olio evo o poca acqua calda per regolare la consistenza).

Distribuire la crema di zucca sul fondo di ogni piatto fondo caldo, sformare al centro un timballo e completare con un filo di olio evo e una sfoglia sottile di caciocavallo podolico.