



Halloween - Ottobre 2022

Crema di zucca con dita di strega

Crema di zucca con mela e salvia

Travestirsi per Halloween è sempre divertente e molto presto anche i miei figli saranno grandi abbastanza da poter partecipare alla festa. In molti paesi con un clima più freddo rispetto alla Giamaica, è spesso tradizione gustare un piatto a base di zucca dopo aver trascorso una serata all'insegna di "dolcetto o scherzetto". **Buon Halloween!**

Usain Bolt



Porzioni: 4-6
Quantità: Circa 1,5 litri
Tempo di preparazione: 30 minuti
Cottura: 15-20 minuti

Ingredienti

- Olio per friggere
- 1 cipolla grande (tagliata a metà, pelata e tritata grossolanamente)
- 2 cucchiaini di paté di pomodori secchi
- 1 kg di zucca (senza buccia e senza semi, tagliata a cubetti da 1-2 cm)
- 2 mele (private del torsolo e tagliate grossolanamente, senza sbucciarle)
- 600 ml di brodo vegetale
- 320 g di pasta sfoglia in rotolo già pronta (a temperatura ambiente)
- 25 g di formaggio grattugiato
- 20 mandorle pelate
- 1 cucchiaio di latte
- Foglie di salvia fresca (tagliata grossolanamente) o un cucchiaio di salvia essiccata (se si utilizza la salvia fresca, lasciare alcune foglie per la guarnizione)



Crema di zucca con dita di strega

Crema di zucca con mela e salvia



1
Preriscaldare il forno a **200°C /220°C (a gas/ventilato)**. Scaldare l'**olio** in una casseruola grande a fuoco medio. Fare soffriggere la **cipolla** per 4-5 minuti finché non si ammorbidisce. Aggiungere un cucchiaino di **paté di pomodori secchi**, mescolare e lasciare cuocere per altri 1-2 minuti.



2
Aggiungere la **zucca** e la **mela**, mescolando bene. Insaporire con sale e pepe.



3
Versare il **brodo vegetale**, portarlo a ebollizione e cuocere a fuoco lento per 15-20 minuti.



4
Mentre la zucca è in cottura, srotolare la **pasta sfoglia** e farcirla a metà con il **paté di pomodori secchi** avanzato. Aggiungere una spolverata di **formaggio grattugiato** e piegare la pasta sfoglia in modo da formare un quadrato. Tagliare a metà, quindi ricavare 10 strisce di circa 2x10 cm da ogni metà (20 strisce in tutto).



5
Per creare le dita della strega, arrotolare le singole strisce di pasta sfoglia e posizionare una **mandorla** all'estremità, come se fosse l'unghia. Trasferire le dita di pasta sfoglia su una teglia rivestita con carta da forno. Spennellare con **latte** e cospargere con il **formaggio**. Infornare posizionando la teglia sul ripiano superiore e lasciare cuocere per 12-15 minuti fino a doratura.



6
Quando la **zucca** sarà cotta e morbida, lasciare raffreddare leggermente e aggiungere la **salvia**, quindi frullare con un mixer a immersione fino a ottenere un composto cremoso. Se il composto è troppo denso, aggiungere un goccio d'acqua in modo da ottenere la consistenza desiderata. Assaggiare e insaporire.

A questo punto, impiattare decorando con foglie di **salvia** fresca e servire la crema calda insieme alle dita.

I consigli dello Chef Usain

La crema di zucca può essere conservata nel congelatore per circa 3 mesi. Consigliamo di suddividerla in porzioni in modo da scongelarla e riscaldarla all'occorrenza. Le dita si conservano in un contenitore ermetico per 2-3 giorni.

Just relax!
Usain Bolt



EPSON®