

Polpette di zucca con formaggio Montasio

 ideeintavola.wordpress.com/2014/12/01/polpette-di-zucca-con-formaggio-montasio/

ideeintavola

Come già detto altre volte, non amo la **zucca**, ma ho la fortuna di averne in abbondanza dato che mia madre le coltiva nel suo **orto**.

Ogni anno che passa cerco di sperimentare modi e varianti nuove che mi permettano di cucinare in modo gustoso questo ortaggio così versatile e colorato, che ho scoperto piacere tantissimo anche al mio bellissimo nipotino!

In questa versione a **polpette con un cuore di formaggio** che si scioglie al suo interno, vi assicuro che anche i più riluttanti verso il gusto dolciastro della zucca, compresi i **bambini**, cambieranno idea.

Una **ricetta vegetariana** sfiziosa, salutare e gustosa, perfetta come secondo o anche come antipasto **finger food**.



Polpette di zucca con formaggio Montasio

Tempo di preparazione e cottura 1 ora circa + 1 ora per mettere sotto sale la zucca

Ingredienti per 16 polpette

- 600 grammi di zucca pulita
- 5 fette di pancarrè
- 2 cucchiaini Parmigiano Reggiano
- 1 uovo piccolo (40g)
- pangrattato quanto basta
- pepe
- mezzo cucchiaino di noce moscata grattugiata
- mezza cipolla bianca
- 50 g di formaggio Montasio (o Fontina)
- 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva
- 2 manciate di sale grosso
- 500 ml olio di arachidi per friggere

Procedimento:

Pulite la zucca, privandola di buccia e semi e tagliatela a cubetti.

Condite la zucca con due manciate di sale grosso e lasciatela a scolare in uno scolapasta per almeno un'oretta in modo da farle perdere un po' di acqua di vegetazione.

Passata l'ora, sciacquate la zucca e mettetela in una padella con un filo d'olio e la cipolla tagliata fine.

Fate cuocere per circa mezz'ora o finché la zucca non risulterà bella sfaldata e si formerà una crema. Fate asciugare tutta l'acqua e fate raffreddare.

In un robot da cucina o in un frullatore, tritate il pancarrè, aggiungete poi nel boccale, la crema di zucca, il parmigiano, il pepe macinato, la noce moscata grattugiata, l' uovo e amalgamate tutto per bene (potete eseguire questa operazione anche a mano, tagliando a coltello il pancarrè e ricordandovi di sbattere l'uovo prima di aggiungerlo al resto degli ingredienti). Aggiustate di sale, se necessario.

Nel frattempo tagliate a cubetti il Montasio, devono essere larghi meno di un centimetro per lato.

Posizionate in un piatto abbondante pan grattato e prelevate un cucchiaino di impasto e lasciatelo cadere sul pangrattato.

Ponete al centro dell'impasto un cubetto di formaggio Montasio e aiutandovi con il pan grattato, formate delle palline.

Mentre preparate le polpette mettete a scaldare l'olio di arachidi in un padellino profondo.

Consiglio: per verificare la giusta temperatura dell'olio, senza sporcarlo, immergere uno stuzzicadenti nell'olio. Se l'olio intorno allo stuzzicadenti comincerà a friggere allontanandosi da quest'ultimo si è raggiunta la temperatura ideale.

Friggete le polpette velocemente e poche per volta in olio già caldo e profondo

...fate attenzione si cuociono in pochissimo tempo!!

Fate scolare l'olio in eccesso su carta assorbente e servite subito.
In alternativa potete cuocere le polpette anche al forno.

[About these ads](#)

