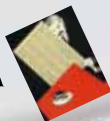


CARTOLINA  
DALLA  
CUCINA

Igles Corelli

di zucca  
in **ZUCCA**

BIBLIOTHECA CULINARIA



# Kugelhopf di zucca, scalogno e pancetta

Per 12 stampi  
monoporzione

**Preparazione:**  
40 minuti + il tempo  
della lievitazione

**Cottura:**  
15 minuti

150 g di zucca violina  
500 g di farina 0  
375 g di burro ammorbidito  
125 g di latte  
110 g di pancetta o guanciale  
80 g di scalogno  
60 g di zucchero  
40 g di lievito di birra  
5 uova  
15 g di sale

Tagliare la zucca a dadini, la pancetta a listarelle e tritare finemente lo scalogno. Saltare il tutto in una padella antiaderente ben calda e tenere da parte.

In una ciotola, fare sciogliere il lievito nel latte. Impastare la farina con il latte, le uova leggermente sbattute, lo zucchero e il sale. Lavorare la pasta sino a renderla consistente e aggiungere il burro. Continuare a lavorare l'impasto fino a quando avrà assorbito tutto il burro.

Aggiungere la zucca, lo scalogno e la pancetta e impastare ancora per qualche minuto per distribuire questi ingredienti in modo uniforme.

Far lievitare la pasta fino a quando avrà raddoppiato il proprio volume, sgonfiarla e suddividerla negli stampi. Fare nuovamente lievitare fino a quando l'impasto avrà raggiunto i bordi degli stampi.

Cuocere in forno preriscaldato a 180 °C per 15 minuti.



# Tagliatelle di zucca, salsiccia croccante e vino rosso

Per 4 persone

**Preparazione:**

30 minuti

**Cottura:**

25 minuti circa

500 g di zucca violina

300 g di tagliatelle all'uovo

100 g di salsiccia di maiale

100 ml di vino rosso

30 g di burro

1 cipolla media

2 cucchiaini di olio extravergine

di oliva

Brodo vegetale

Parmigiano reggiano

1 mazzetto di prezzemolo

Sale e pepe

## Preparare il condimento

Privare la zucca dei semi, dei filamenti e della scorza e tagliarla a dadini. In una padella, fare sciogliere 30 g di burro e 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva, unire la salsiccia sbriciolata senza budello e fare rosolare. Unire la cipolla tritata finemente, la zucca a dadini e spruzzare con il vino lasciandolo evaporare. Se necessario, aggiungere, poco alla volta, del brodo vegetale. Far cuocere per circa 20 minuti. Togliere dal fuoco e tenere da parte.

## Preparare le tagliatelle

Cuocere le tagliatelle in abbondante acqua salata e scolare. Coprire il fondo di una pirofila con parte del condimento. Versare parte delle tagliatelle nella pirofila, aggiungere altro condimento e una manciata di Parmigiano grattugiato. Fare un altro strato di tagliatelle e terminare con il restante condimento, una manciata di Parmigiano grattugiato e del prezzemolo tritato. Coprire con un canovaccio e lasciare riposare qualche minuto prima di servire. Servire le tagliatelle dopo aver mescolato per amalgamare bene il condimento.



# Pasticcio di zucca e patate

Per 4 persone

**Preparazione:**

1 ora circa

**Cottura:**

1 ora e 5 minuti

600 g di zucca violina  
500 g di patate di Avezzano  
o patate rosse  
250 g di ricotta di pecora  
1 dl di panna fresca  
50 g di burro  
2 uova  
2 cucchiaini di formaggio  
Emmentaler  
1 cucchiaino di semi di sesamo  
Sale e pepe

## Preparare il pasticcio

Sbucciare e tagliare le patate a pezzi grossolani e lessare in acqua per circa 20 minuti. Scolare, raffreddare e mettere da parte.

Pulire la zucca privandola dei semi, dei filamenti e della scorza. Tagliare a dadini la polpa della zucca e farla cuocere a vapore per circa 15 minuti.

Setacciare la ricotta e lavorarla fino a renderla cremosa. Incorporare nella ricotta i 2 tuorli, uno alla volta, e la panna. Lavorare il composto con una frusta in modo da renderlo soffice e spumoso. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere l'Emmentaler grattugiato, i dadini di zucca, le patate schiacciate con la forchetta e amalgamare bene.

Montare a neve gli albumi e aggiungerli al composto avendo l'accortezza di mescolare dal basso verso l'alto per evitare che si smonti.

## Cuocere il pasticcio

Imburrare dei ramequin monoporzione, versare il composto, cospargere con i semi di sesamo e mettere in forno preriscaldato a 180 °C per circa 30 minuti.



# di zucca in ZUCCA

La zucca fiabesca si trasforma in carrozza con un po' di buona volontà da parte della fata madrina. Anche se negherebbe di essere dotato di una bacchetta magica, Igles Corelli mostra che la *cucurbitacea* sul davanzale della finestra potrebbe prestarsi ad una metamorfosi non meno sorprendente. L'ortaggio dall'aspetto prosaico, non certo la velina dell'orto, nasconde una polpa ricca di vitamine A, C, betacarotene, minerali e molte fibre. Dolce, sana e pure ipocalorica, la zucca è, in realtà, troppo bella per essere vera e lo chef che la fa diventare chutney, crema, crocchetta, fagottino, kugelhopf, minestra, risotto, sandwich, pasticcio, polpetta, torta salata ed altro ancora con poca mistificazione e tanto stile, non è meno magico. Alla fine, non sono però le 28 variazioni sul tema che sorprendono, quanto l'abilità di Corelli di cambiare tono, di sovvertire i nostri preconcezioni. Con uguale destrezza ci offre la zucca in abito da sera o come insolito ingrediente di un panino. Usa la sua dolcezza in contrappunto, ma sa anche suscitare rare armonie tra sapori decisi come zucca e miele, zucca e liquirizia, zucca e cioccolato.

Cuoco eclettico, **Igles Corelli**, crea ricette originali ed armoniose grazie al rispetto per la tradizione, all'abilità tecnica e ad una grande curiosità gastronomica. Predilige gli ingredienti freschissimi, ancora intrisi dei profumi di terra o di mare. Numerosi i premi e i riconoscimenti ricevuti. È un personaggio di punta di RAISAT Gambero Rosso Channel e protagonista di numerose trasmissioni televisive. Ha cucinato per il presidente Clinton, per la Regina di Svezia, per il Principe Ranieri di Monaco. È chef e patron della Locanda della Tamerice, nell'oasi faunistica del Parco del Delta del Po ad Ostellato (FE). Con Bibliotheca Culinaria ha pubblicato anche *Rosso pomodoro*.

€ 6,90

ISBN 978-88-95056-51-7



9 788895 056517