

Crema di zucca con pancetta glassata



Ingredienti:

1 kg zucca con buccia

1 mela granny smith

100 g pancetta

1 cucchiaio zucchero di canna

pepe

Mettete la zucca con la buccia tagliata a pezzi grandi nella carta stagnola, e la mela privata del torsolo sempre nella carta stagnola, nella pentola.



Coprite con Magic Cooker e cuocete sul fornello medio a fiamma alta per 4 minuti poi fiamma bassa per 40 minuti. La zucca deve essere morbida. In questo modo si toglie molto facile la polpa.



Frullate la polpa della zucca insieme alla mela senza buccia e mettete nella pentola con 250 ml acqua o brodo.



Coprite con Magic Cooker e portate a bollore. Spegnete il fuoco e lasciate coperto 1 minuto.



Mettete la pancetta nella padella già calda (riscaldate sul fornello grande a fiamma alta 1 minuto, coperta con Magic Cooker) e rosolate solo 1 minuto. Non deve diventare croccante. Aggiungete lo zucchero di canna.



Saltate velocemente, coprite e proseguite a fiamma bassa per circa 1-2 minuti. Lo zucchero si deve sciogliere e la pancetta caramellare.



Servite la crema di zucca con la pancetta caramellata al centro e una bella spolverata di pepe.

Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.