

Cestini di carne con crema di zucca



Ingredienti per 4 persone:

500 g macinato di manzo,
1 uovo,
5 cucchiaini di parmigiano grattugiato,
1 cucchiaino di pecorino grattugiato
5 cucchiaini di pan grattato,
speck a fette q.b.,
400 g di zucca mantovana pulita,
formaggio filante q.b.,
olio evo, sale e pepe q.b.

PROCEDIMENTO:

Unire in una ciotola il macinato, l'uovo, il parmigiano, il pan grattato, sale, pepe ed amalgamare bene il tutto e tenere da parte il composto. In una padella antiaderente a bordo alto disporre la zucca tagliata pezzetti con un giro d'olio, coprire con MC e cuocere a fiamma media per 3/4 min poi abbassare la fiamma al minimo, regolare di sale e pepe e proseguire la cottura con MC per altri 4 min. Spegnerne il fuoco e trasferire la zucca in un mixer con un cucchiaino di pecorino, frullare e tenere da parte. Realizzare i cestini: prelevare 2 cucchiaini colmi di composto e formare delle sfere, con il pollice esercitare una pressione al centro, in modo da formare un cestino, riempirlo con crema di zucca ed avvolgerlo con una fettina di speck. Realizzati i cestini adagiarli in una teglia foderata con carta forno e posizionarla sul distanziatore all'interno del kit forno; coprire con MC e cuocere per 10 min. a fiamma viva e 12 min. a fiamma media. Aggiungere un cubetto di formaggio al centro di ogni cestino, spegnere la fiamma e lasciar riposare con MC per 3/4 min.

Lorena Vecchini