



Di Doris Della Penna

**le mie ricette**  
**vi presento**

**la zucca**



## Pasta con la zucca alla napoletana

### Preparazione:

In una ciotola prepariamo il ripieno schiacciando la zucca precedentemente lasciata asciugare in forno per circa mezz'ora a 160°. A questo ingrediente principale si aggiungono via via gli amaretti finemente sbriciolati (noi, per una resa migliore abbiamo usato quelli della Vicenzi), l'uovo, il parmigiano e il pan grattato tostato per qualche minuto in una padella antiaderente, sale, pepe e una abbondante grattugiata di noce moscata. Per la sfoglia impastare la farina con le uova e un pizzico di sale, lasciar riposare per un'ora sotto un canovaccio e quindi stendere la sfoglia finissima con un matterello. Preparare i ravioli ponendo sulla sfoglia un cucchiaino di ripieno ripiegare, e quindi tagliare con uno spezone dando la forma di una mezza luna. Noi li abbiamo conditi con burro, salvia e un po' di parmigiano.



## Muffin alla zucca...sapori inediti a colazione

### Preparazione:

Pulire la zucca e far asciugare in un padella antiaderente per circa 20 minuti, a cottura ultimata schiacciarla con forchetta. Far sciogliere il burro e farlo raffreddare. Unire lo zucchero e lavorare fino a che risulti ben spumoso. Aggiungere le uova e incorporare nell'ordine: farina, lievito e la polpa di zucca. Infine unire il latte e le spezie, mescolando delicatamente. Versare il composto nelle formine (noi abbiamo usato quelle usa e getta in alluminio) e cuocere in forno per circa mezz'ora a 180°.

