

# Sformatini zucca e ricotta



Colorati e genuini, i nostri sformatini zucca e ricotta sono deliziosi.

Senza aggiunta di uovo, panna o altri ingredienti, il segreto del piatto è nella sua semplicità. Una zucca biologica, una ricotta di pecora fresca e il risultato è garantito.

Ottimi come secondo da servire con contorno di patate e zucca al forno, ma perfetti anche come antipasto.

**Ingredienti per 8 sformatini**

600 g di zucca

450 g di ricotta di pecora

80 g di pangrattato

1 cipollina fresca

salvia

olio

sale

peperoncino

per il contorno di patate e zucca

250 di patate

250 g di zucca

salvia

olio

**sale**  
**peperoncino**

**Pulire la zucca, eliminando la buccia e i filamenti interni. Lavarla sotto l'acqua corrente e tagliarla a dadini. Scaldare un filo d'olio in una padella per cuocere la zucca; aggiungere il sale, la cipollina tagliata finemente, un pizzico di peperoncino e la salvia.**



**Cuocere a fuoco medio per circa 15/20 minuti, fino a che la zucca non si ammorbidisce e si schiaccia con una forchetta.**

**Trasferire la zucca nel bicchiere di un frullatore, aggiungere la ricotta e ridurre in tutto in una crema omogenea.**

**Aggiungere un cucchiaino di pangrattato e amalgamare bene.**



**Ungere i pirottini con un filo d'olio, cospargere con il pangrattato e riempire con il composto di zucca e ricotta. Lasciar riposare prima della cottura. In alternativa si possono anche**

preparare in anticipo e congelarli fino al momento dell'utilizzo.



Preparare ora il contorno di patate e zucca: pulire la zucca eliminando la buccia e i filamenti interni. Pelare le patate e lavare tutto sotto l'acqua corrente. Tagliare le verdure a dadini, trasferirle nella teglia del forno, condire con olio, sale, peperoncino e qualche foglia di salvia.

Cuocere in forno caldo ventilato per circa 40 minuti.

A metà cottura del contorno, informare anche gli sformatini che devono cuocere circa 20 minuti.



Capovolgere gli sformatini nel piatto, aggiungere il contorno e servire.

[Torna alla Home](#)

[Vedi altri secondi e contorni](#)

[Vedi altri antipasti](#)

[Vedi tutte le ricette](#)