

# VerbanoNews

Le news del Lago Maggiore

## Zucca regina d'autunno. Le ricette degli chef del Lago Maggiore

Maria Carla Cebrelli · Thursday, October 20th, 2022

I primi freddi della sera e le miti temperature del pomeriggio fanno dell'autunno la stagione dei contrasti e del cambiamento. Anche in cucina è il momento di tornare a un equilibrio tra i cibi crudi dell'estate e quelli cotti e caldi del periodo invernale. Una transizione che trova come alleati per le nostre ricette i prodotti stagionali, possibilmente a chilometro zero: castagne, funghi, mele, noci, frutta secca, uva, patate, porri e soprattutto la regina dell'autunno, la zucca.

Ne esistono infinite varietà e la scelta dipende molto dai piatti che vogliamo preparare. Alcune contengono infatti più acqua (più adatte ad esempio per la mantecatura dei risotti, vellutate e minestre) altre sono più asciutte (migliori per preparare, gnocchi e paste ripiene ma anche dolci e impasti): tra le più versatili e conosciute ci sono la mantovana o delica, la zucca violina, la Hokkaido e la moscata di Provenza.

La zucca è un ingrediente predominante e non tutti lo amano, per questo è importante bilanciarlo con sapori di contrasto (benissimo i formaggi come taleggio e zola) e utilizzare le giuste spezie ed erbe aromatiche. Tra gli abbinamenti più indicati consigliamo ad esempio alloro, rosmarino, salvia, timo, pepe, paprica e zenzero che possono compensare il gusto dolce che la caratterizza.

Gnocchi, tortelli, risotti e vellutate sono soltanto alcuni dei piatti che in questa stagione possiamo portare in tavola (in realtà la zucca è buonissima anche da sola, gratinata al forno con erbe aromatiche e parmigiano o semplicemente saltata in padella).

**Se invece preferite affidarvi al tocco di uno chef abbiamo chiesto una serie di ricette a base di zucca ad alcuni ristoranti del Lago Maggiore. Le proponiamo di seguito.**



### **Rotolo di lavarello al vapore con crema di zucca, sfoglie di pane e acciughe del Cantabrico**

**(Tiziano Marin, Ristorante Lido di Angera)**

*1 lavarello da 300g circa, 3 acciughe del cantabrico, 200g di zucca, 4 fette di pane, Germogli misti,*

*Sfoglie di zuccina, carote e rapanelli*

Squamare, filettare e spinare il lavarello, condirlo con sale e pepe e arrotolare. Chiuderlo con alga

nori. Cuocere in forno a vapore per 10 minuti metterlo nel piatto, decorare con delle gocce o strisce di zucca bollita frullata con un goccio di olio extravergine sale pepe, tre acciughe.

Decorare con germogli misti e crostini di pane

## Gnocchi alla zucca al cucchiaino con burro e salvia

(Simone Riva Berni, Ristorante Sciovia La Forcora, Maccagno con Pino e Veddasca)

*Zucca, farina di semola, uova, parmigiano, sale, pepe, burro e salvia.*

Lessare la zucca con poca acqua o ancora meglio cuocerla in forno, passarla fino ad ottenere un composto da lavorare con farina di semola (va bene anche quella bianca), uova, parmigiano, sale e pepe. Con l'aiuto di due cucchiaini realizzare delle quenelle da cuocere in acqua bollente salata e una volta a galla i gnocchi saranno pronti. È il momento di toglierli e adagiarli su una teglia unta fino ad averli estratti tutti. Preparare un burro e salvia leggero, unire gli gnocchi e il parmigiano e passarli velocemente al forno per farli gratinare.

## Gamberoni alla zucca in due consistenze e guancialetto croccante

(Loris Gentile, Ristorante Belvedere di Ranco)

*Per la crema di zucca: 200g zucca verde mantovana, 50g di patate, 20g di olio extra vergine di oliva, sale pepe*

*Per la composta di zucca: 200 g di zucca verde mantovana, 100 g di patate, 50 g di burro, 5 foglie di salvia, 1 rametto di rosmarino, olio, sale, pepe, timo, 16 gamberoni taglia grossa, guancialetto di maiale al pepe*

**Procedimento per la crema di zucca:** Pulire dalla buccia e dai semi la zucca, pelare le patate e tagliarle il tutto a cubetti di circa 4 centimetri. Porre l'acqua salata in una casseruola e raggiunto il bollore mettere i 2 vegetali per circa 15/20 minuti a fuoco lento. Scolare e tenere un bicchiere di liquido di cottura. Raffreddato il composto, unire in un frullatore il mix di zucca e patate, l'olio extravergine d'oliva ed una prima parte di acqua di cottura. Frullare il tutto a velocità media, aggiustando di sale e pepe ed eventualmente aggiungendo altro liquido di cottura fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

**Procedimento per la composta di zucca:** Procedere alla pulizia dei vegetali come per la crema di zucca. In una teglia da forno porre zucca, patate, aromi, olio, burro, sale e pepe. Cuocere in forno statico e preriscaldato per circa 30 minuti a 180 gradi fino a quando non risulta un composto leggermente croccante ed asciutto. Rimuovere gli aromi, ponendo il tutto in un tegame e montare con l'aiuto di una frusta elettrica fino a far omogeneizzare zucca e patate. Aggiustare di sale e pepe

**Gamberoni:** Eliminare dai carapaci i gamberi e pulire anche la parte del corpo fino ad ottenere solo la loro polpa. Eliminare l'intestino lungo con l'aiuto di uno spelucchino. Cuocere in acqua salata ed acidulata per circa 45/60 secondi e scolare.

**Guancialetto:** In una pentola antiaderente cuocere a fuoco lento le fettine di guancialetto senza l'aggiunta di altro grasso su ambo i lati per circa 3 minuti a lato. Il risultato finale deve essere una striscia bella dorata e croccante.

**Composizione del piatto:** Adagiare come base la crema calda di zucca sul piatto, fare una quenelle con la composta di zucca calda e porla a lato della crema, sistemando al di sopra di essa i 4 gamberoni guarnendoli con una fettina di guancialetto e qualche germoglio di stagione.



## Timballo di zucca con porcini nocciole e fonduta con toma del Devero

**(Massimo Tamburini, Vista Ristorante di Campino, Stresa)**

Per 8 timballi: 250 cl latte, 250 cl panna, 4 uova intere, 250 grammi polpa di zucca piemonte gialla, 200 g parmigiano reggiano, 300 grammi di porcini freschi, olio extra vergine qb, prezzemolo qb, nocciole tritate

Per la fonduta: 200 cl panna, 200 g toma del Devero

In una ciottola unire tutti gli ingredienti ed emulsionali ottenendo una crema omogenea, dividere il composto in stampini a porzione e far cuocere in forno a 120 gradi per 30 minuti circa. In un tegamino far trifolare i porcini con olio e prezzemolo. In un tegame portare ad ebollizione panna e toma fino ad ottenere una fonduta.

Questa ricetta dai sapori tipici autunnali e semplice da realizzare e molto gustosa, può essere servita come antipasto o come secondo piatto accompagnato da formaggi fusi. Indicato per anche per vegetariani. si abbina un buon Nebbiolo.



## Sapori d'autunno sul golfo di Colmegna

**(Enrico Fortinelli, Tiffany Restaurant Villa Porta Colmegna, Luino)**

*Per la zucca arrostita: 60 gr zucca, 60 gr zucca per centrifuga, 1 cucchiaio olio evo*

*Per l'insalata di zucca: 20 g zucca cruda tagliata sottile, 1 cucchiaio d'olio, sale e pepe*

*Per la fonduta al Valturbino: 20g panna, 10g di Valturbino (azienda agricola le Betulle di Brezzo di Bedero)*

*Per le decorazioni: 3 gr Valturbino, 1 castagna glassata, Timo, erba cipollina, Pan brioches salato 1 fetta (15g) (per 1 pan brioches, 3 uova intere, 150gr zucchero, 150g farina, 50g fecola, 1 bustina lievito, 200g yogurt, 100 olio semi, 3 g curcuma, 10g sale fino)*

Prendere una parte della zucca, i primi 60 grammi ed estrarli con la centrifuga, porre il liquido ottenuto in un sacchetto sottovuoto e cuocerlo a bassa temperatura (90 gradi) per nove minuti con l'altro pezzo di zucca. Successivamente fare raffreddare la zucca e piastrarla su una padella rovente con un goccio d'olio. Nel frattempo preparare l'insalata di zucca tagliandola finemente e condendola con olio, sale e pepe. Preparare la fonduta al Valturbino scaldando la panna e aggiungendo il Valturbino grattugiato una volta che la panna è calda. Ottenuto il tutto, assemblare il piatto.

Questo piatto è un antipasto vegetariano che grazie alla dolcezza della zucca consente di esaltare un prodotto del territorio molto importante che è la formaggella Valturbina.

## Tortelli di zucca della tradizione

**(Ruggero Pari, della Locanda e Ristorante Cappadue di Laveno Mombello)**

Per la pasta: 200 gr di farina, 2 uova, 1 tuorlo, 1 cucchiaio di olio d'oliva, 1 cucchiaio di latte sale

Per il ripieno: 350gr di zucca pulita, 50 gr di mostarda di frutta, 30 gr di amaretti, 25gr di parmigiano reggiano, 1 uovo, 1 noce moscata, sale e pepe bianco

Per il condimento: 60 gr di burro

Tagliare la zucca e cuocerla in forno. Farla raffreddare e schiacciarla con una forchetta unendo

amaretti sbriciolati e mostarda a pezzetti. Passare finemente l'impasto, aggiungere gli altri ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Preparare la pasta per i ravioli con farina, latte, uova, olio e un pizzico di sale. Lasciare riposare per due ore. Formare i tortelli stendendo finemente la pasta e posizionando piccole parti di ripieno a distanza di circa cinque centimetri. Ripiegare e ricavare i tortelli da tagliare e cuocere poi in acqua salata. Andranno poi insaporiti in padella con il burro.

Questa ricetta si rifà alla tradizione della cucina italiana (nella zona del mantovano era il piatto della Vigilia di Natale) nell'interpretazione di Gualtiero Marchesi.



## Torta di zucca e cioccolato

**(Riccardo Baranzini, Ristorante Nettare di Giuggiole di Angera)**

*600 gr di zucca, 200 gr di zucchero, 200 gr di farina, 3 uova, cioccolato in scaglie o gocce, una bustina di lievito, cannella*

Far cuocere la zucca al forno a 180 gradi per 20 minuti. Una volta cotta, schiacciarla e aggiungere lo zucchero, la farina, il cioccolato, il lievito e cannella. Amalgamare tutto con la frusta, versare il composto in uno stampo per torta. Infornare in forno caldo a 180 gradi per circa 25-30 minuti, finché cotta.

This entry was posted on Thursday, October 20th, 2022 at 12:14 pm and is filed under [Lago Maggiore, Lombardia, Piemonte, Turismo](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. Responses are currently closed, but you can [trackback](#) from your own site.