Millefoglie
ZUCCA & RADICCHIO

INGREDIENTI (4 Pers.)*

- Zucca 400* gr
- Radicchio rosso 2
- Ricotta vaccina 200 gr
- Grana Padano grattugiato
- Olio di Oliva
- Aglio 1 spicchio
- Sale e pepe

** le dosi sono per la realizzazione di quattro millefoglie in coppapasta da 7,5 cm ciascuno. Corrisponde ad un antipasto o ad un secondo leggero.*

1

Accendere il forno a 180° in modalità statica.

Mentre il forno va in temperatura pulire la zucca dai semi e barba interna e (con un coltello ben affilato) rimuovere la buccia esterna.

Tagliare a fettine sottili (2/3 millimetri) la zucca*.

Riporre le fettine su una teglia con carta forno e infornare per 15 minuti circa.

** non preoccupatevi se le fettine sono una diversa dall'altra è corretto e si andrà poi a ricomporle.*

2

Mentre la zucca è in forno, sciacquare il radicchio e tagliarlo grossolanamente.

In un pentola scaldare due cucchiai di olio di oliva con uno spicchio d'aglio a metà.

Aggiungere il radicchio tagliato, rigirare in padella e lasciar cuocere per 5/8 minuti a fuoco moderato (rigirando di tanto in tanto per non bruciare il radicchio).

** per il momento, non salate il radicchio perché perderebbe troppa acqua e quindi parte della croccantezza.*

3

Cotto il radicchio, spegnere il fuoco salare e lasciar raffreddare.

Togliere dal forno la zucca e lasciare anchessa a raffreddare.

Intanto in una ciotola lavorare con energia la ricotta con tre prese di sale fino, una macinata di pepe e 2 cucchiai di olio di oliva fino ad ottenere una bella crema morbida ed omogenea.

Preriscaldare il forno a 180° con il grill.

4

Se non si dispone di quattro coppapasta uguali e adatti per la cottura in forno ne basta uno come base per formarli con la carta forno.

1. Tagliare un foglio quadrato di carta forno.
2. Ripiegare il lato superiore e inferiore sulla mezzeria del foglio.
3. Ripiegare a metà ottenendo una striscia e chiudere con una graffettatrice.
4. Prendere la misura esterna del coppapasta e fisare l'anello di carta forno con la graffettatrice.
5. Tagliare la carta in eccesso.

5

Su una placca con carta forno predisporre il coppapasta con all'esterno l'anello di carta forno.

Compone la base con i pezzi di zucca necessari.

Aggiungere poi un strato di radicchio e uno leggerlo di ricotta.

Proseguire con un nuovo strato di zucca, radicchio, ricotta e finire con un ultima copertura di zucca.

Completate tutte le millefoglie aggiungere una generosa copertura di Grana Padano grattuggiato .

Infornare per qualche minuto fino a doratura della superficie.

6

Un interessante gioco di contrasti tra l'amaro e croccantezza del radicchio, la dolcezza della zucca e la cremosità della ricotta.

Puoi servire.

Servire la millefoglie e rimuovere in ultimo l'anello di carta forno.

BUON APPETITO

Ricette Orizzontali

www.RicetteOrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteOrizzontali.it