

Indice

Roesti di patate e zucca al Camembert	2
Spaghetti alla zucca e zucchine	3
Spaghetti cacio e kiwi	4
Zucca, cipolla e mela caramellate	5
Caponata autunnale	6
Insalata Danese	7
Risotto di zucca al Roquefort e noci	8
Fusilloni con zucchine alla curcuma	9
Crema di zucca con formaggio di capra	10
Carbonara di zucca	11
Vellutata di zucca con gamberi ubriachi	12
Linguine porro e aringa	13



Roesti di patate e zucca al Camembert

⌚ 45 min

◉ 1 Porzione

📅 Lyon 16/10/2021

Preparation

1. Mondate la cipolla e tagliatela a pezzettini piccoli. Scaldate l'olio in una padella antiaderente e soffriggete.
2. Tagliate a cubetti piccoli la zucca e le patate ed aggiungetele alla padella. Fate saltare per un minuto circa, poi aggiungete gradualmente l'acqua. Il quantitativo di acqua dipende da quanto è alto il fuoco e se cucinate con o senza coperchio. L'importante è non annegare il contenuto ma neanche bruciarlo. Aggiungere sale, pepe e zucchero e mescolare.
3. Quando le patate e la zucca si sono ammorbardite fate evaporare l'acqua in eccesso (lasciate comunque che il composto sia umido) e poi aggiungete il Camembert. Fatelo sciogliere e mescolate il tutto, mantecando.
4. Aggiungete l'uovo e mescolate per amalgamare.
5. Smettete di mescolare e aspettate che il composto assuma una consistenza pseudo-solida.
6. Servite accompagnando con un insalata verde semplice (e.g. Valerianella).

Ingredients

1/2 Cipolla	
150 g Zucca	
1 patata	
50 g Camembert	
1 Uovo	
1 cucchiaino Olio EVO	
1 bicchiere Acqua	
1 pizzico Sale	
1 pizzico Pepe nero	
1 pizzico Zucchero	



Spaghetti alla zucca e zucchine

⌚ 45 min

◉ 1 Porzione

📅 Lyon 20/10/2021

Preparation

1. Mondate la cipolla e tagliatela a pezzettini piccoli. Scaldate l'olio in una padella antiaderente e soffriggete.
2. Tagliate a cubetti piccoli la zucca e aggiungetela alla padella. Fate saltare per un minuto circa, poi aggiungete gradualmente l'acqua. Il quantitativo di acqua dipende da quanto è alto il fuoco e se cucinate con o senza coperchio. L'importante è non annegare il contenuto ma neanche bruciarlo. Nel frattempo tagliate la zucchina a julienne e scaldate l'acqua per la pasta.
3. Quando la zucca comincia ad ammorbardirsi aggiungete la zucchina, sale, zucchero e peperoncino.
4. Finché vi dedicate alla cottura degli spaghetti controllate che le zucchine non si spappolino. Se cominciano a diventare troppo molli, semplicemente spegnete il fuoco.
5. Finché la pasta cuoce sminuzzate la scorza di limone e aggiungetela al sugo.
6. Quando gli spaghetti sono pronti scolatevi (meglio un po' al dente) e poi saltateli velocemente con il sugo preparato.

Ingredients

120 g	Spaghetti
1/2	Cipolla
150 g	Zucca
1	Zucchina
1 cucchiaino	Olio EVO
1 bicchiere	Acqua
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Zucchero
1 spolverata	Peperoncino
1 pezzo	Scorza di
	limone



Spaghetti cacio e kiwi

⌚ 30 min

◉ 1 Porzione

📅 Lyon 22/10/2021

Preparation

1. Mondate la cipolla e tagliatela a pezzettini. Scaldate l'olio in un pentolino antiaderente e soffriggete.
2. Sbucciate e tagliate a pezzettini i due kiwi aggiungeteli alla padella. Fate saltare per un minuto circa, poi aggiungete un goccio d'acqua, lo zucchero il timo e il peperoncino. Mescolate e coprite con un coperchio. Cuocete a fuoco medio basso finché non ottenete una pseudo-poltiglia.
3. Nel frattempo cuocete la pasta e grattugiate il pecorino.
4. Quando la pasta è pronta scolatela e impiattate mescolandovi il sugo e il pecorino grattugiato.

Ingredients

120 g	Spaghetti
1/4	Cipolla
2	Kiwi
40 g	Pecorino sardo stagionato
1 cucchiaio	Olio EVO
1 pizzico	Zucchero
1 spolverata	Peperoncino
1 rametto	Timo



Zucca, cipolla e mela caramellate

⌂ 45 min
 ○ 1 Porzione
 ☰ Lyon 6/11/2021

Preparation

1. Mondate la cipolla e tagliatela a pezzettoni. Scaldate l'olio in una padella antiaderente e soffriggete.
2. Tagliate a pezzettoni la zucca. Quando la cipolla comincia a diventare trasparente aggiungete la zucca alla padella. Fate saltare per un po', poi aggiungete un poco d'acqua e coprite. Cuocete a fuoco medio per 15 minuti.
3. Tagliate la mela a pezzettoni e aggiungetela alla padella. Continuate la cottura, eventualmente aggiungendo acqua se le verdure rischiano di bruciarsi. Aggiungete il pizzico di sale.
4. Aggiungete sale, pepe, zucchero e ancora un poco d'acqua. Mescolate e continuate la cottura finché l'acqua viene assorbita.
5. Fate caramellare il composto e servite con una guarnizione di aceto balsamico e volendo uno o due kiwi tagliati a rondelle.

Ingredients

1/2 Cipolla rossa
150 g Zucca
1 Mela
1 cucchiaio Olio EVO
1/2 bicchiere Acqua
1 pizzico Sale
1 pizzico Pepe nero
1 pizzico Zucchero



Caponata autunnale

⌂ 45 min
 ○ 1 Porzione
 ☰ Lyon 10/11/2021

Preparation

- Mondate uno dei due spicchi d'aglio e tagliatelo a pezzettini. Scaldate l'olio in una padella antiaderente e soffriggete brevemente.
- Tagliate a pezzettoni la zucca e la patata ed aggiungetele alla padella. Fate saltare per un minuto circa, poi aggiungete un poco d'acqua e coprite. Cuocete a fuoco medio per 10 minuti.
- Tagliate la zucchina a pezzettoni e aggiungetela alla padella. Continuate la cottura per altri 10 minuti, eventualmente aggiungendo acqua se le verdure rischiano di bruciarsi. Aggiungete il pizzico di sale.
- Tagliate il pomodoro a pezzettoni e aggiungetelo alla padella insieme alle olive e ai capperi.
- Sminuzzate la scorza di limone e tagliate a pezzetti il secondo spicchio di aglio. Aggiungete entrambi alla padella insieme alla spolverata di peperoncino e al cucchiaio di aceto.
- Cuocete ancora per un poco finché le verdure cominciano a spappolarsi.
- Servite possibilmente accompagnando con del pane o una piadina. Se volete potete aggiungere al piatto una piccola degustazione di formaggi con miele o confetture.

Ingredients

2 spicchi	Aglio
100 g	Zucca
1	Patata
1	Pomodoro
1/2	Zucchina
20 g	Olive verdi in salamoia
10 g	Capperi in salamoia
2 cucchiai	Olio EVO
1/2 bicchiere	Acqua
1 cucchiaio	Aceto di vino bianco
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Peperoncino
1 pezzo	Scorza di limone



Insalata Danese

- 10 min
- 1 Porzione
- Lyon 29/11/2021

Preparation

1. Mondate la cipolla e tagliatela a striscioline.
2. Lavate e centrifugate la valerianella e il basilico.
3. Tagliate a pezzettoni l'aringa affumicata.
4. In una ciotola o piatto fondo mescolate la valerianella, il basilico, la cipolla, le olive, i capperi e l'aringa. In una tazzina mescolate il miele con l'olio e l'aneto, poi condite l'insalata.

Ingredients

1/8	Cipolla
100 g	Aringa
	affumicata
150 g	Valerianella
10 foglie	Basilico
10-15	Olive verdi
2 cucchiai	Capperi in
	salamoia
1.5 cucchiai	Olio EVO
1 cucchiaino	Miele
1 spruzzata	Aneto



Risotto di zucca al Roquefort e noci

- 1 h
- 1 Porzione
- Lyon 5/12/2021

Preparation

1. Mondate la cipolla e tagliatela finemente. Mettetela in un tegame con l'olio e soffriggete per 2 minuti. Abbassate il fuoco al minimo e lasciate cuocere per altri 10 minuti.
2. In un pentolino scaldate l'acqua e scioglietevi il dado vegetale.
3. Pulite e tagliate a pezzettini piccoli la zucca, aggiungetela al tegame della cipolla. Alzate il fuoco e rosolate per qualche minuto. Dopo di che aggiungete due mestoli di brodo caldo, il sale, il pepe e lo zucchero. Mescolate, abbassate il fuoco e coprite. Lasciate cuocere per circa 20 minuti.
4. Nel frattempo scaldate una padella larga e tostatevi brevemente il riso.
5. Sgusciate i gherigli delle noci e fatene una grossolana granella (per esempio con un mortaio).
6. La zucca dovrebbe essere ora morbida, e i pezzi dovranno spappolarsi quando mescolate. Aggiungete il riso e altri due mestoli di brodo. Fate cuocere per il tempo necessario al riso.
7. A cottura quasi ultimata aggiungete il burro e il Roquefort a pezzettini, facendoli sciogliere e mantecando così il risotto.
8. Aggiungete la granella di noci e impiattate. Come decorazione stanno bene due foglioline di menta.

Ingredients

1/2 Cipolla	
200 g Zucca	
100 g Riso Carnaroli	
70 g Roquefort	
25 g Burro	
5 Noci	
2 cucchiai Olio EVO	
2 bicchieri Acqua	
1/2 Dado vegetale	
1 pizzico Sale	
1 pizzico Zucchero	
	Pepe nero



Fusilloni con zucchine alla curcuma

⌂ 1 h
 ○ 1 Porzione
 ⏰ Lyon 13/01/2022

Preparation

1. Mondate la cipolla e tagliatela grossolanamente. Pulite e tagliate a pezzettini lo spicchio d'aglio. Mettete la cipolla, l'aglio e il peperoncino in una padella con l'olio e soffriggete per 4 minuti.
2. Tagliate la zucchina a pezzettini e aggiungetela alla padella. Cucinate a fuoco medio senza coperchio mescolando spesso fino ad abbrustolirla leggermente.
3. Tagliate in quattro i pomodorini e aggiungeteli al sugo, cucinate fino a farli appassire.
4. Nel frattempo mettete a bollire l'acqua e cuocete la pasta.
5. Aggiungete al sugo sale, pepe e curcuma e cuocete ancora qualche minuto.
6. Scolate i fusilloni leggermente al dente e saltateli in padella con il sugo.

Ingredients

120 g	Fusilloni
1/2	Cipolla
1/2	Zucchina
1 spicchio Aglio	
10	Pomodorini
2 cucchiai	Olio EVO
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Peperoncino
1 cucchiaino	Curcuma
	Pepe nero



Crema di zucca con formaggio di capra



1 h



1 Porzione



Lyon 14/01/2022

Preparation

1. Mondate la cipolla e tagliatela grossolanamente. In un tegame scaldate l'olio e soffriggete la cipolla. Una volta rosolata sfumate con il vino bianco.
2. Nel frattempo scaldate l'acqua con il dado vegetale per preparare il brodo.
3. Tagliate la zucca e la patata a pezzetti e aggiungete al tegame. Rosolate per qualche minuto.
4. Aggiungete il brodo e cuocete a fuoco medio mescolando spesso per circa 30-45 minuti, finché la zucca e la patata si squagliano al mescolare.
5. Aggiungete sale, zucchero, noce moscata e pepe. Mescolate bene e versate in un piatto fondo.
6. Tagliate a pezzetti il formaggio di capra e adagiatelo sulla crema di zucca.
7. Volendo aggiungete sul piatto dei pezzetti di pane o dei crostini.

Ingredients

1	Cipolla
1	Patata
300 g	Zucca
2 cucchiai	Olio EVO
1/2 litro	Acqua
1	Dado vegetale
1 tazzina	Vino bianco
1 pizzico	Sale
1 pizzico	Zucchero
	Pepe nero
	Noce moscata
50 g	Formaggio di capra



Carbonara di zucca

- 30 min
- 1 Porzione
- Lyon 16/01/2022

Preparation

1. Mondate la cipolla e tagliatela grossolanamente. In un tegame scaldate l'olio e soffriggete la cipolla.
2. Tagliate la zucca a cubetti di circa mezzo centimetro di lato e aggiungete alla padella. Fateli rosolare a fuoco medio senza coperchio aggiungendo un filo d'acqua se cominciano a bruciarsi.
3. Nel frattempo cuocete gli spaghetti.
4. Mentre pasta e sugo cuociono, in una ciotola mettete un uovo intero e un tuorlo, grattugiateci sopra il pecorino, il parmigiano e il pepe nero. Mescolate bene e mettete da parte.
5. Prelevate una tazzina di acqua di cottura e poi scolate gli spaghetti al dente.
6. Trasferite gli spaghetti nella padella e saltate con il sugo per circa 2 minuti, aggiungendo un poco di acqua di cottura per rendere il sugo più cremoso.
7. Spegnete il fuoco e aggiungete le uova con il pepe e il formaggio. Amalgamate il tutto e impiattate. Spolverizzate con del pecorino grattugiato o a scaglie.

Ingredients

120 g	Spaghetti
1/2	Cipolla
150 g	Zucca
2 cucchiai	Olio EVO
1 pizzico	Zucchero
2	Uova
50 g	Pecorino
20 g	Parmigiano
	Pepe nero



Vellutata di zucca con gamberi ubriachi

40 min

1 Porzione

Lyon 06/03/2022

Preparation

1. In un pentolino mettete a bollire l'acqua con il dado vegetale.
2. Mondate la cipolla e la zucca. Tagliate entrambe a pezzettini e mettete in una pentola con un l'olio a soffriggere.
3. Aggiungete due mestoli di brodo vegetale e lo zucchero e continuate la cottura a fuoco medio continuando ad aggiungere brodo un poco alla volta per circa 30 min.
4. Passato questo tempo mettete i gamberetti in una padella già calda con un filo d'olio, aggiungete il vino bianco e mescolate. Cuocete finché il sugo dei gamberi non si rapprende. Lasciatelo umido in ogni caso.
5. Frullate la zucca con per ottenere una crema, mescolateci lo zenzero e la paprika e trasferite in un piatto. Aggiungete i gamberi.
6. Potete aggiungere anche dei crostini, un filo d'olio o di aceto balsamico e qualche foglia di prezzemolo.

Ingredients

1	Cipolla
200 g	Zucca
2 cucchiai	Olio EVO
1 pizzico	Zucchero
1/2 litro	Dado vegetale
70 g	Acqua
1/2 bicchiere	Gamberetti
q.b.	Vino bianco
q.b.	Paprika dolce
q.b.	Zenzero



Linguine porro e aringa

⏳ 20 min
 Ⓛ 1 Porzione
 📅 Lyon 11/03/2022

Preparation

1. Per prima cosa mettete a bollire l'acqua.
2. Lavate e tagliate il porro, in egual quantità la parte bianca del gambo e quella verde delle foglie. Spezzettate le rondelle del gambo. Pulite uno spicchio d'aglio, tagliatelo in due e schiacciatelo con il piatto del coltello.
3. In una padella grande fate soffriggere il porro e l'aglio con un cucchiaio d'olio.
4. Nel frattempo tagliate a pezzettoni uno dei due filetti di aringa e a pezzettini piccoli l'altro mezzo filetto. Aggiungete alla padella.
5. Quando l'acqua bolle salate e gettate la pasta. Nel frattempo abbassate il fuoco della padella e mescolate. Se il sugo appare secco aggiungete una tazzina di acqua di cottura.
6. Aggiungete alla padella il succo di mezzo limone e spolverizzate di aneto. Aggiungete anche un pizzico di peperoncino.
7. A due minuti da quando intendete scolare la pasta tagliate a metà i pomodorini e aggiungeteli al sugo.
8. Scolate la pasta leggermente al dente e saltatela in padella per due minuti con il sugo, una tazzina di acqua di cottura e un cucchiaio d'olio. Impiattate e servite.

Ingredients

120 g	Linguine
100 g	Porro
3/2 filetti	Aringa affumicata
1 spicchio	Aglio
2 cucchiai	Olio EVO
5	Pomodorini ciliegini
1/2 q.b.	Succo limone Aneto
1 pizzico	Peperoncino