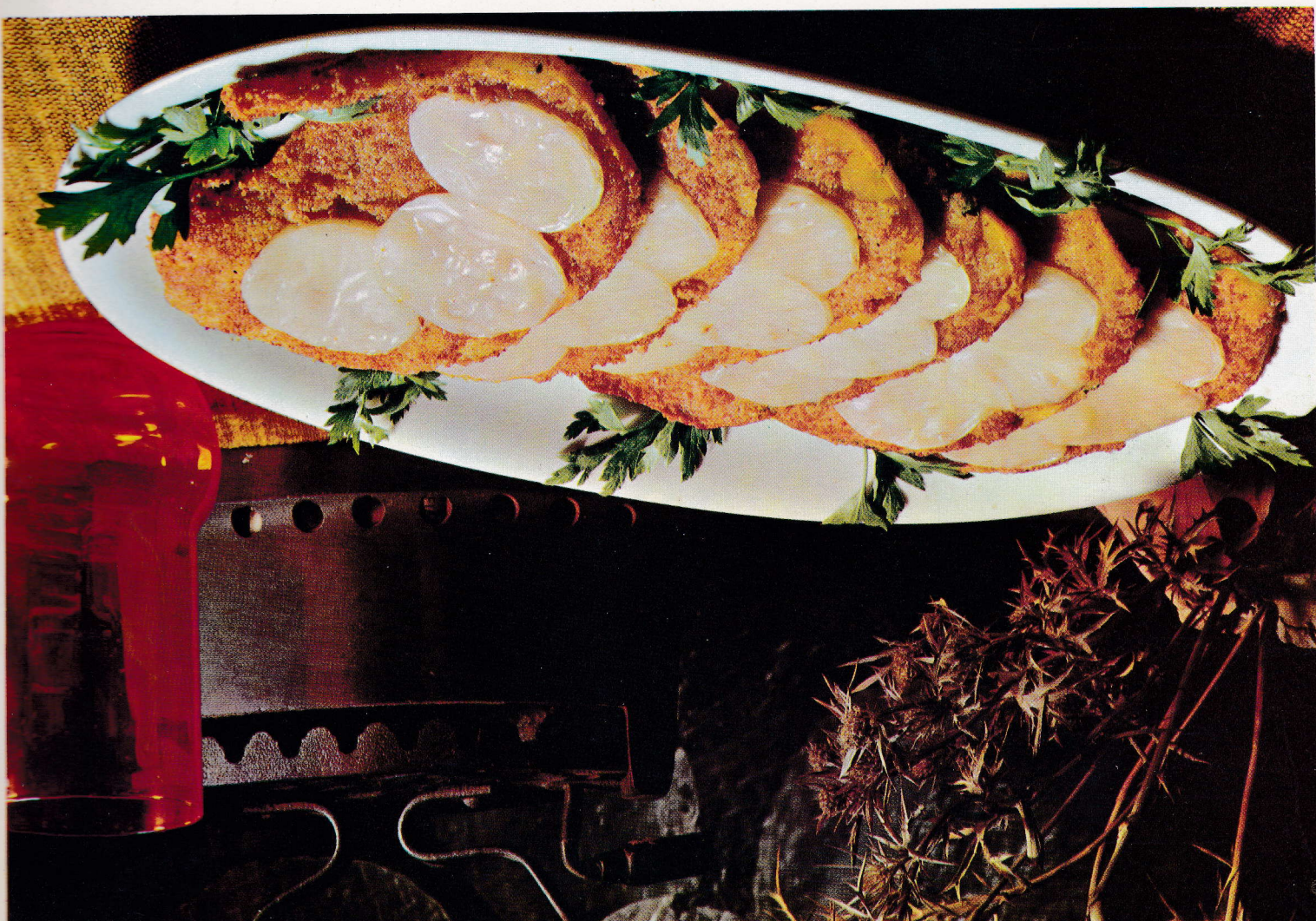


**Budino di zucca** ♦♦♦  
*Per 4 persone:* Tagliate a pezzetti 750 gr di zucca già mondata e fatela cuocere in acqua bollente

in forno caldo.  
 sciolto. Potrete anche passarle per pochi minuti tenete su fuoco basso finché il formaggio si sarà della grossezza) di formaggio (fig. 3). Coprite e su ogni fetta metete una fetta o meno (a seconda rosolato senza sovrapporre. Salate, pepate e dalle due parti e cuocere lentamente nel burro tenere al fresco per circa mezz'ora, fatele dorare con sale, in pangrattato (fig. 2) e, dopo averle sore di 1 cm (fig. 1). Passatele in nuovo sbattuto e dei semi e tagliatela a fette regolari dello spes- Levate la scorza alla zucca, privatela dei filamenti

*Ingredienti per 4 persone:* 1 kg di zucca - 1 uovo - pangrattato - 80 gr di burro o margarina vegetale - fette Emmenthal q.b. - sale - pepe.

## Zucca impanata con formaggio \* ♦♦



**Purè di zucca** ♦♦♦  
*Per 4 persone:* Togliete la scorza, i semi e i filamenti a 1 kg di zucca, poi tagliate la polpa a pezzi che farete lessare in poca acqua bollente salata niti. Servitela nel recipiente di cottura. Se la zucca si asciugasse troppo durante la cottura versatevi qualche cucchiaino di latte o di panna.

**Zucca Marina gratinata** ♦♦♦  
*Per 4 persone:* Levate la scorza, i semi e i filamenti a 1 kg di zucca, tagliatela a fette che farete cuocere in acqua bollente salata per pochi minuti. Sgocciolatela e mettele le fette leggermente sovrapposte in una pirofila untata, cospargetela con pepe. Sgocciolatela e mettele le fette leggermente sovrapposte in una pirofila untata, cospargetela con pepe. Sgocciolatela e mettele le fette leggermente sovrapposte in una pirofila untata, cospargetela con pepe. Sgocciolatela e mettele le fette leggermente sovrapposte in una pirofila untata, cospargetela con pepe.

Aggiungetevi 50 gr di parmigiano grattugiato, sale, 3 uova e sbattete finché si formerà la schiuma. pre mescolando. A parte stemperate 30 gr di farina fetta sul fuoco con 40 gr di burro o margarina vegetale e lasciatela asciugare perfettamente, sem- Scolate e schiacciatela con una forchetta, rimet- salata finché sarà diventata tenera (12-15 minuti).