

Crema di zucca bellotta con pizzoccheri e verze



Descrizione

L'ordine è giusto: non si tratta di pizzoccheri con la zucca ma zucca con pizzoccheri. La crema ricavata dalla regina degli orti autunnali è talmente densa, ricca di sapori floreali e gusto dolce che è stata dosata in abbondanza e portata in primo piano rispetto al resto. I pizzoccheri sono un ottimo sparring partner capace di equilibrare con la loro rusticanza il gusto della zucca e delle crucifere. Quest'ultime sono capitanate da una verza croccante, ingentilita da cotture poco aggressive, che è capace di sprigionare note erbacee morbide e molto profumate. La bontà di questo piatto sarà capace di mettere tutti d'accordo a tavola.

Trasformazione

La crema di zucca è cotta in un dispositivo che consente di ridurre i tempi e le temperature di cottura (80 °C). Le verze vengono aggiunte a crudo per conferire al massimo l'aroma alla pietanza. Il piatto viene infine surgelato attraverso un programma di abbattimento rapido delle temperature studiato ad hoc per preservare gusto e nutrienti di questa ricetta.

Ingredienti

Zucca, verza, pizzoccheri (farina di grano duro, Grano saraceno), olio extra vergine d'oliva, lievito alimentare, sale, aglio, pepe nero, scorza di limone.

Tabella nutrizionale

Valori nutrizionali per 350 g		
Valori nutrizionali medi	Per porzione	
Energia	560 kJ	137 kcal
Grassi	9,1 g	
di cui saturi	1,4 g	
Carboidrati	9,5 g	
di cui zuccheri	6,3 g	
Fibre	2,1 g	
Proteine	5,3 g	
Sale	1,6 g	

APPROFONDIMENTO

Pizzoccheri

I pizzoccheri sono un tipo di pasta fresca tipico della Valtellina e sono simili a delle tagliatelle dallo spessore più alto e creati dalla farina di grano saraceno. Nel 2016 hanno ricevuto il riconoscimento di IGP dall'Unione Europea. Nella Valtellina, ed in particolare nella zona del comune di Teglio il grano saraceno si coltiva da tempo immemore, poiché molto rustico e capace di prosperare anche a quote elevate e in terreni rocciosi. L'etimologia è dubbia, sembra arrivare dalla parola piz (pezzetto), oppure dalla parola "pinzochera", usata anche da Dante per indicare la semplicità della cucina popolare contadina.

