

INSERTO DELLA RICETTA

# Tazza di zucca e funghi con bon bon di ragù



## INGREDIENTI PER 4 PERSONE

### Per la tazza di zucca e funghi:

- 200 gr zucca a cubetti da 2 cm
- 500 gr di funghi porcini
- 100 gr di fontina
- 1 scalogno
- Rosmarino
- Macis
- Bacche di ginepro
- Peperoncino
- 200 gr brodo vegetale
- 2 spicchi di aglio
- Olio evo q.b.
- Sale q.b.
- Pepe q.b.

## PROCEDIMENTO

In una padella far scaldare un filo d'olio, aggiungere la zucca, lo scalogno tagliato a pezzi e il rosmarino. Una volta che la zucca sarà rosolata, aggiungere un po' di brodo vegetale, sistemare di sale e aromatizzare con qualche bacca di ginepro, un piccolo peperoncino e un po' di macis. Lasciare cuocere fino a che la zucca non si ammorbidisce. Una volta pronta mettere la zucca da parte in una ciotola.

Pulire la stessa padella ancora calda con un po' di carta, aggiungere un paio di spicchi d'aglio e i funghi tagliati a fette spesse e farli rosolare, aggiungendo un rametto di rosmarino, sale e pepe. Una volta pronti, metterli da parte.



**Per i bon bon di ragù:**

- 100 gr fesa di vitello tritata
- 50 gr salsiccia
- 40 gr parmigiano reggiano grattugiato
- 1 uovo intero
- Pangrattato
- Noce moscata
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Salvia
- 1 spicchio di aglio
- Olio evo q.b.
- Burro
- Sesamo bianco e nero

**PROCEDIMENTO PER I BON BON**

In una boule impastare con le mani la carne di vitello e la salsiccia. Aggiungere il parmigiano e un po' di noce moscata. Aggiustare di sale e pepe e aggiungere qualche foglia di salvia sminuzzata. Impastare il tutto con un uovo intero. Aggiungere anche un po' di pangrattato. Ungersi le mani con dell'olio e formare delle piccole polpettine.

In una padella far scaldare un po' di olio evo con uno spicchio di aglio in camicia, aggiungere le polpette e farle rosolare leggermente, aggiungendo anche una noce di burro. Una volta rosolate aggiungete in padella il sesamo. Una volta pronte, spegnere il fuoco e lasciarle da una parte.

**Per la cialda di  
parmigiano e semi:**

- 30 gr di Parmigiano
- 10 gr semi di sesamo neri tostati

**PROCEDIMENTO**

In un recipiente mescolare il parmigiano con il sesamo. Scaldare una padella antiaderente e formare delle cialde con il parmigiano aiutandosi con un coppapasta, cuocere bene da un lato fino a quando non si sarà dorata, girarla e cuocerla poi toglierla dal fuoco e appoggiarla in un foglio di carta da forno per farla raffreddare.

**FINITURA E IMPIATTAMENTO**

Prendere una tazza (dovrà essere adatta per un passaggio in forno), mettere la zucca, i funghi, le polpettine e la fontina tagliata a dadini. Finire con una spolverata di parmigiano. Appena prima di servire, passare la tazza nel grill del forno a 3-4 minuti. Servire in tavola con alcune scaglie della cialda di parmigiano.