

SECONDI PIATTI

Kibbeh di zucca

LUOGO: *Asia / Arabia Saudita*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



500 G DI ZUCCA, 300 G DI BURGHUL FINE, 80 G DI FARINA DI FRUMENTO, ½ CIPOLLA, SALE E PEPE, BURRO. PER IL RIPIENO

1 cipolla
1 tazza di ceci cotti
3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Versate il burghul in una pentola, tostatelo leggermente, aggiungetevi ½ litro di acqua bollente salata e lasciatelo gonfiare per circa mezz'ora dopo aver messo un coperchio sulla pentola. Nel frattempo pulite la zucca e tagliatela a pezzi, quindi mettetela a cuocere a fuoco moderato in una casseruola, aggiungendo mezzo bicchiere d'acqua. Mescolate di tanto in tanto con un cucchiaino di legno e, a cottura ultimata, togliete la pentola dal fuoco

e lasciate intiepidire la zucca prima di passarla al passaverdure. Strizzate il burghul fra le mani e mescolatelo bene con la zucca, la cipolla mondata e tritata finemente, del sale, del pepe macinato al momento e la farina, aggiunta poco alla volta. Ricavate un impasto sufficientemente sodo, poi mettetelo da parte e lasciatelo riposare. Occupatevi del ripieno. Mondate e tritate la cipolla, versatela in un tegame, unitevi i ceci e lasciate dorare il tutto su una fiamma abbastanza allegra. A questo punto salate e insaporite con un po' di pepe macinato al momento. Stendete metà del burghul sul fondo di una teglia da frono piuttosto bassa, ben unta di burro: premete con le mani, così che lo spessore risulti uniforme, stendetevi sopra il ripieno e terminate ricoprendo con uno strato ricavato con l'impasto di burghul tenuto da parte, sopra il quale potrete spargere dei pezzettini di burro. Con un coltello tagliate tutto l'insieme a losanghe e infine mettete in forno, lasciando cuocere a temperatura moderata (170° circa) sino a quando la superficie risulti leggermente dorata. Servite caldo, con un'insalata.