

SECONDI PIATTI

# Gratin di zucca e verza

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO:  
[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Gratin di zucca e verza, uno sformato davvero sfizioso e goloso da preparare nelle fredde sere autunnali o pre-invernali, quando la temperatura esterna inizia davvero ad abbassarsi notevolmente.

L'autore di questa ricetta ci racconta:

"Ho provato questo gratin, dove alla zucca si abbina un altro ortaggio tipico di questo periodo, la verza, e devo dire che il risultato mi ha proprio soddisfatto: binomio azzeccatissimo!

Per i più esigenti, ci potrebbe star bene anche dello speck o della pancetta leggermente abbrustoliti nel composto.

Se la amate tanto quanto piace a noi, ecco altre ricette con la verza molto gustose:

[linguine alla crema di verza](#)

[zuppetta di verza e fagioli](#)

[verza con polenta e salsiccia](#)

## INGREDIENTI

ZUCCA già pulita - 400 gr

LATTE INTERO 200 ml

MAIZENA 2 cucchiari da tavola

PANNA 100 ml

UOVA 2

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALE

PEPE NERO

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

CAVOLO VERZA 1 kg

PARMIGIANO REGGIANO per gratinare -

3 cucchiari da tavola

BURRO in fiocchi per gratinare - 30 gr

## PREPARAZIONE

**1** Portate a bollire il latte in una casseruola. Nel frattempo tagliate la zucca a dadini ed unitela al latte una volta che avrà preso bollore.

Lasciate cuocere per circa 10 minuti o fino a che risulterà tenera.



**2** Prendete le foglie più esterne della verza, battetele con il dorso di un coltello e mettetele da parte.



- 3 Mettete a bollire una pentola d'acqua, salatela e scottate le foglie più esterne della verza per circa 2 minuti.

Scolatele, trasferitele in acqua ghiacciata per fissarne il colore, quindi scolatele definitivamente e disponetele su di un canovaccio ad asciugare.





**4** Riportate a bollire l'acqua nella quale avete scottato le foglie di verza.

Affettate sottilmente la verza rimasta, togliendo il torsolo che risulta troppo duro e scottatela per 5 minuti.

Scolatela passandola nell'acqua ghiacciata per fissarne il colore, quindi scolatela definitivamente e trasferitela su canovacci puliti affinché s'asciughi per bene.

Quando si sarà ben asciugata, trasferitela in una ciotola.





**5** Nel frattempo la zucca sarà giunta a giusta cottura nel latte, aggiungetevi la panna e la maizena e lasciate cuocere il tutto per un paio di minuti mescolando continuamente.





**6** Trasferite il composto a base di zucca in una ciotola e frullatelo. Aggiungete le uova, il sale, il pepe e un pizzico di noce moscata e frullate nuovamente.

Aggiungete, infine, 50 g di parmigiano e frullate di nuovo.







**7** Imburrate una pirofila e foderatela con le foglie di verza in modo tale che quest'ultime sbordino dallo stampo: dovranno successivamente servire per coprire la superficie del gratin.





- 8 Riempite la pirofila con strati di crema di zucca e strati di verza lessata terminando con uno strato di crema di zucca e una spolverata di parmigiano grattugiato.





- 9 Ripiegate le foglie di verza verso l'interno della pirofila affinché possano coprire tutto. Aggiungete altro parmigiano grattugiato e dei fiocchetti di burro.





**10** Infornate a 180°C per circa 30-40 minuti o a gratinatura completa.



**11** Servite il gratin di zucca e verza caldo o tiepido.

