

ANTIPASTI E SNACK

Millefoglie di zucca e pancetta

DOSI PER: 4 pezzi DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Avete la necessità di creare un menù gluten free per i vostri cari? Bene iniziate subito con un antipasto di classe: la millefoglie di zucca e pancetta. Scoprite le nostre [ricette con la zucca!](#)

Si tratta di un antipasto gustosissimo, perfetto nel sapore e nelle quantità per aprire un pasto importante come quello delle feste Natalizie, un'alternanza di zucca e pancetta, il tutto condito e arricchito da una salsa al formaggio davvero gustosa!

Ma non è finita qui! Abbiamo pensato che questo ottimo antipasto potesse essere seguito da altre portate altrettanto gustose e gluten free, divertitevi a scoprirle insieme a noi!

Una ricetta questa che amarete sicuramente già dalla prima forchettata.

Volete altre idee per organizzare un menù speciale adatto a celiaci e non?

Ecco allora altre idee:

[Crema brulee con sorbetto al lampone](#)

[Filetto di maiale con salsa al vino](#)

[Vellutata di piselli con gnocchi di patate](#)

INGREDIENTI

ZUCCA 200 gr

FORMAGGIO SPALMABILE 200 gr

PANNA DA CUCINA 200 gr

PANCETTA (TESA) 200 gr

CAPRINO 100 gr

PARMIGIANO REGGIANO 80 gr

ERBA CIPOLLINA 1 ciuffo

SALE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare il millefoglie di zucca e pancetta, per prima cosa affettate la zucca finemente e ricavate dei dischi con l'aiuto di un coppapasta del diametro di circa 6 centimetri.

Trasferite i dischi di zucca in una teglia rivestita con della carta forno, conditeli con olio extravergine d'oliva e sale, quindi cuoceteli in forno preriscaldato statico a 200°C per 8-10 minuti.

Trascorso il tempo di cottura, sfornate e lasciate intiepidire.

2 Nel frattempo amalgamate il formaggio spalmabile con il caprino e l'erba cipollina tritata.

3 Scaldate la panna in un pentolino, rimuovete dal fuoco ed incorporate il parmigiano grattugiato, mescolate vigorosamente fino ad ottenere una bella salsa omogenea.

4 In una padella antiaderente rosolate le fette di pancetta fino a farle diventare croccanti.

Raggiunto un bel grado di croccantezza, allontanate le fette di pancetta dal fuoco e asciugatele dal grasso in eccesso con della carta assorbente e mettetele da parte a raffreddare.

Una volta fredda, trasferitela all'interno del contenitore del mixer e tritate a più riprese, in maniera tale da non far sciogliere il grasso rimasto; in alternativa tritate le fette di pancetta con un coltello.

5 Prendete i dischi di zucca ormai tiepidi e formate delle torrette alternando alla zucca il composto al caprino e formaggio spalmabile.

Versate un po' di salsa al parmigiano sopra ogni torretta e cospargete con la granella di pancetta.