

Tortini di zucca e pecorino

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



I tortini di zucca e pecorino sono perfetti come antipasto, se poi avete l'esigenza di dover proporre un piatto vegetariano, questo è proprio ciò che fa al caso vostro! Con questa ricetta si riescono ad accontentare davvero tutte le esigenze, a partire dal gusto, continuando con la leggerezza e finendo con l'appagamento visivo, infatti il bel colore arancione di questo tortino porterà in tavola anche tanta allegria. Se vi piace la zucca, scoprite le nostre [ricette con la zucca](#).

Per dare quel tocco di sapore in più a questi tortini, abbiamo deciso di utilizzare il GranMix Pecorino: formaggi di qualità grattugiati freschi in un mix dal gusto equilibrato.

Potrete preparare questi tortini con largo anticipo, infatti si conservano bene in frigorifero per un paio

di giorni e potrete così godere della compagnia dei vostri invitati senza dovervi dividere tra cucina e sala da pranzo.

Una ricetta tutta da provare e scoprire, vediamo come si prepara!

INGREDIENTI

ZUCCA 800 gr

RICOTTA 250 gr

UOVA 2

GRANMIX PECORINO 100 gr

SALE

PEPE

RAMETTO DI ROSMARINO 1

BURRO per imburrare lo stampo -

INGREDIENTI PER LE CIALDE DI PECORINO

GRANMIX PECORINO 4 cucchiaini da tavola

PREPARAZIONE

1 Per realizzare i tortini di zucca e pecorino, pulite la zucca, tagliatela a fette, trasferitela in una teglia e cuocete in forno per 1 ora a 200°C. Trascorso il tempo necessario di cottura, mettetela da parte e lasciatela raffreddare.

2 Proseguite la preparazione della ricetta preparando le cialde di pecorino: foderate una placca da forno con un foglio di carta forno.

Con un cucchiaino distribuite, ben distanziati tra loro, dei mucchietti di pecorino grattugiato sulla placca. Con il dorso del cucchiaino schiacciate leggermente i mucchietti di formaggio, in maniera tale da formare dei dischi. Trasferite e cuocete in forno statico a 200°C per 4-5 minuti fino a quando vedrete che le cialde si saranno belle dorate, quindi

sfornatele e lasciatele raffreddare.

3 A questo punto preparate i tortini: riunite, all'interno del bicchiere del fullatore ad immersione, la zucca precedentemente cotta in forno, la ricotta, l'uovo e il pecorino grattugiato.

Insaporite con gli aghi di rosmarino, un pizzico di sale e una macinata di pepe e frullate bene il tutto, in modo tale da ottenere un composto liscio e omogeneo.

4 Trasferite la purea ottenuta in stampini imburrati che disporrete all'interno di una pirofila dai bordi abbastanza alti, adatta a contenere sufficiente acqua per la cottura a bagnomaria in forno.

Versate all'interno della pirofila l'acqua fino a coprire 1/3 degli stampini e cuocete in forno preriscaldato statico a 180°C per circa 45 minuti.

5 Trascorso il tempo necessario per la cottura, sfornate i tortini di zucca e pecorino, lasciateli leggermente intipidire, quindi sformateli.

Servite i tortini di zucca e pecorino decorando ciascuno con una cialda di pecorino.