

SALSE E SUGHI

## Salsa di zucca

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [20 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **salsa di zucca** è una **ricetta** molto **versatile** e **deliziosa** che si ottiene cuocendo e frullando la zucca con ingredienti vari, a piacere. La **salsa di zucca** può essere utilizzata in diverse ricette, aggiungendo quel **tocco autunnale** e il tipico **sapore dolce** e **cremoso** ai piatti.

Quando la zucca è di stagione, ti consiglio di cucinare abbondante salsa di zucca e poi conservarla per qualche giorno in frigo, oppure puoi anche congelarla per alcuni mesi in pratici sacchetti monoporzione, per poi scongelarla in microonde o a bagnomaria quando la dovrai utilizzare.

Ecco altre **ricette di salse** molto utili da avere

sempre a portata di mano:

[Crema di parmigiano](#)

[Maionese senza uova](#)

[Burro chiarificato](#)

[Patè di carciofi](#)

[Pesto alla trapanese](#)

## INGREDIENTI

ZUCCA GIALLA 1 kg

CIPOLLE 4

LATTE 1 bicchierino

PROVOLONE 100 gr

SALE

SEMI DI ZUCCA tostati -

## PREPARAZIONE

- 1** Ecco come preparare in modo molto semplice la deliziosa salsa di zucca: lava e sbuccia la zucca metti la polpa tagliata a pezzi nel boccale di un frullatore. Lava, sbuccia e taglia a pezzi la cipolla e uniscila alla zucca nel boccale del frullatore. Trita tutto il più finemente possibile.
- 2** Sposta il trito di verdure in una pentola, aggiungi il latte e accendi il fuoco, cuoci per circa 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Verso fine cottura insaporisci con un pizzico di sale.
- 3** Aggiungi il formaggio e fallo fondere con il solo calore della zucca. Frulla tutto con un frullatore ad immersione, oppure riporta il composto nel boccale del mixer e aziona le lame fino a ridurre il tutto in una crema bella densa.

## IDEE PER UTILIZZARE LA SALSA DI ZUCCA

Ci sono molte deliziose opzioni per utilizzare la salsa di zucca in cucina. Ecco alcune idee:

**Pasta alla zucca:** cuoci la pasta e condiscila con la salsa di zucca. Puoi aggiungere noci tostate o prezzemolo per un tocco extra.

**Risotto alla zucca:** aggiungi la salsa di zucca durante la cottura del risotto per un piatto cremoso e ricco di sapore. Puoi anche aggiungere cubetti di zucca arrostita per una consistenza extra.

**Zuppa di zucca:** utilizza la salsa di zucca come base per una zuppa. Puoi mescolarla con brodo vegetale, cuocere con aromi come aglio e cipolla, e aggiungere spezie come noce moscata e cannella.

**Salsa per la carne:** utilizza la salsa di zucca come condimento per carni alla griglia o arrosto. Aggiungi un po' di pepe nero o rosmarino per bilanciare i sapori.

**Bruschette:** spalma la salsa di zucca su fette di pane tostato e aggiungi formaggio di capra o feta. Puoi anche aggiungere noci tritate per un tocco croccante.

**Pizza autunnale:** usa la salsa di zucca in sostituzione del pomodoro, come base per una pizza autunnale. Aggiungi formaggio, cipolla caramellata, funghi e altri ingredienti a piacere.

**Insalata di zucca:** mescola la salsa di zucca con aceto balsamico e olio d'oliva per creare una vinaigrette unica. Condisci un'insalata con questa vinaigrette e aggiungi semi di zucca tostate o formaggio a cubetti.

**Dolci alla zucca:** utilizza la salsa di zucca per preparare dolci come muffin, pancake, waffle o torte. Usa la salsa come parte liquida da aggiungere a farina, uova e zucchero, aggiungi cannella, zenzero e chiodi di garofano per un tocco speziato.

**Salsa per gnocchi:** versa la salsa di zucca sopra gli gnocchi cotti per una versione autunnale di questo classico piatto.