



Gran Pasticcio di Zucca e Patate

Ingredienti

Zucca gialla 1 kg
Patate 400 g
Panna fresca 150 g
Burro 80 g
Parmigiano 60 g
Uova 2
Pangrattato un cucchiaio
Farina un cucchiaio
noce moscata, sale, pepe q.b.

Un ottimo piatto per arricchire un pranzo o semplicemente per cena.

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Pulire la zucca, tagliarla a fettine, sistemarla sulla placca del forno e cucinarla a 180° per 40 minuti circa.

Step 2

Lessate le patate, sbucciarle e passarle con lo schiacciapatate.

Step 3

Passate la zucca cotta al passaverdura, unite la farina, il pangrattato, 50 g di parmigiano, sale, pepe e una spolverata di noce moscata. Mescolate e aggiungete le uova e la panna, infine anche la purea di patate.

Step 4

Imburrate una teglia da forno e riempitela del composto, cospargete la superficie con il parmigiano rimasto e il burro fuso, disegnatte delle righe con la forchetta e mettete il pasticcio in forno a 180° per 30 minuti.

Step 5

Sfornate, fate riposare un po' e servite il gran pasticcio di zucca e patate.