

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.

Metodo

Passo 1

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

Passo 2

Lessate le patate, sbucciarle e passarle con lo schiacciapatate.

Passo 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.

Passo 4

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

Passo 5

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