



## Sformatini di Zucca con Speck e crema al Gorgonzola

### **Ingredienti**

Ingredienti per 8 sformatini:

500 gr polpa di zucca già cotta

150 gr. di speck tagliato a quadrettini

100 g parmigiano reggiano

burro q.b per imburrare gli stampini di alluminio usa e getta

pepe macinato q.b

sale fino q.b

1 grattugiata di noce moscata

4 uova medie

Per la crema al gorgonzola:

200 g di gorgonzola

100 ml latte

pepe macinato q.b

sale fino 1 pizzico

mandorle a lamelle per decorare

In tempo di zucca ecco un ottimo antipasto, sfizioso e ricercato. Il sapore di gorgonzola e speck smorzano quello dolciastro della zucca in un connubio di sicuro successo.

Cuocere la zucca in forno statico preriscaldato a 200° per circa 15 minuti (180° per circa 10 minuti se forno ventilato).

Una volta cotta e raffreddata, passarla in un mixer e aggiungere uova, parmigiano, noce moscata sale e pepe. Frullare fino ad ottenere una crema omogenea quindi aggiungere i cubetti di speck e mescolare.

Imburrare gli stampini usa e getta poi passare un po' di pane grattugiato.

Versare il composto negli stampini e porre gli sformatini ravvicinati in una teglia dai bordi alti, aggiungere acqua calda, ma non bollente, per la cottura a bagno maria.



Cuocere in forno statico preriscaldato a 180° per circa 45 minuti (a 160° per circa 35-40 minuti se viene utilizzato il forno ventilato).

Una volta cotti, sfornare e fare raffreddare completamente.

Nel frattempo preparare la crema al gorgonzola: versare il formaggio in una padella insieme con il latte; aggiungere un pizzico di sale e mescolare con un cucchiaino di legno o una frusta fino ad ottenere un composto cremoso.

Sfornare gli sformatini, impiattarli facendo colare su ciascuno la crema al gorgonzola. Decorare con lamelle di mandorle.

Si conservano in frigorifero per 2-3 giorni al massimo in un contenitore chiuso ermeticamente o coperti con pellicola trasparente.

E' possibile congelare i flan se sono stati utilizzati ingredienti freschi.