

Vellutata di zucca con pancetta al rosmarino

Questa mattina ci siamo svegliati con la prima gelata della stagione. Sveglia alle 5:20, colazione, bagno, cambio e via al lavoro. È ancora buio quando la luce della luna esalta anche il più piccolo ed innocente filo d'erba con la sua luce cristallina. Tutto brilla, l'aria è fresca, pizzica il viso e attendo con ansia che almeno l'auto si scaldi. L'inverno incombe. La giusta gratificazione dopo una giornata di lavoro e temperature in calo è un buon piatto caldo, per cui via libera ad ogni genere di zuppa, crema o vellutata, purché sia calda e gustosa. La ricetta di oggi risponde proprio a queste caratteristiche. Una buona vellutata di zucca, dolce e delicata al punto giusto, guarnita da cubetti di pancetta al rosmarino, per garantire la giusta combinazione di sapori.

INGREDIENTI per 4 PERSONE:

- 1 zucca
- 1/2 scalogno
- 1 noce di burro
- 2 litri di brodo
- 70 g di parmigiano grattugiato
- 250 g di pancetta a cubetti
- 1 rametto di rosmarino fresco
- Noce moscata q.b.
- pepe macinato fresco
- sale fino
- 1 cucchiaino di zucchero (facoltativo)

PROCEDIMENTO:

Tagliare la zucca a spicchi, sbucciarli e privarli dei semi e dei filamenti interni. Lavare sotto l'acqua corrente, poi ridurre a pezzettoni. In una pentola a pareti alte, far appassire senza rosolare il mezzo scalogno con la noce di

burro. Unire la polpa di zucca, saltare un minuto a fiamma viva, poi irrorare con il brodo, una macinata di pepe fresco e un pizzico di sale. Se la zucca di cui disponiamo non è troppo dolce, possiamo aggiungere in questa fase un cucchiaino di zucchero. Cuocere a fiamma media per circa 30 minuti. La zucca sarà abbastanza cotta da sfaldarsi e il brodo si sarà ridotto di circa 1/3. Passare il tutto con il frullatore ad immersione, fino ad ottenere una crema morbida e setosa. Aggiungere una buona macinata di noce moscata e il parmigiano grattugiato. Amalgamare bene. Lasciare riposare 1 minuto. Intanto in un tegame antiaderente far sudare i cubetti di pancetta con un pizzico di sale fino, una macinata di pepe fresco e le foglie del rametto di rosmarino tritate a coltello.



Quando la pancetta appare rosa e ha ceduto parte del grasso, e' pronta.



Impiattare la vellutata calda, guarnita con 1-2 cucchiaini di pancetta profumata e servire con crostini di pane abbrustolito per completare il tutto.

CONSIGLIO: "VERSIONE RAPIDA" la ricetta originale, prevede un po' di cura, tuttavia se disponiamo di poco tempo e non vogliamo rinunciare al piacere di questa buona e calda vellutata, possiamo semplificare qualche passaggio per velocizzare la preparazione. Basterà cuocere la zucca al forno a 180 gradi con funzione ventilata per circa 25-30 minuti, semplicemente lavata e tagliata a spicchi. Il passaggio successivo sarà separare la polpa ormai tenera dalle bucce e metterla direttamente in pentola con lo scalogno appassito. Salare, pepare e aggiungere 1 litro di acqua e 1/2 dado. Cuocere pochi minuti, mescolando spesso, poiché attacca facilmente, se necessario passare con il frullatore ad immersione. Spegnerne il fuoco, unire la noce moscata e il parmigiano. Per la pancetta invece rimane lo stesso procedimento. Il risultato finale, sarà comunque ottimo, la cottura in forno inoltre regala sempre quel tocco di rustico che in questi piatti non guasta mai.