

# Crocchette di zucca in panatura piccante

Tanto sole e poca pioggia hanno dato vita a piccole zucche delica dalla polpa compatta e asciutta, ma soprattutto dolci.

Arrivano così le prime zucche di stagione nella mia cucina, con il loro carico di premesse a ricordarci che presto torneremo a parlare di autunno con tutte le sue straordinarie sfumature di tinte calde e profumi avvolgenti.

Cuocio la prima, rigorosamente tagliata a tranci e arrostita al forno, come piace a me, poi la polpa così soda e asciutta mi invoglia a sperimentare una ricetta nuova, certa che sarà perfetta per una frittura ed un contorno sfizioso.

## INGREDIENTI PER L'IMPASTO:

- 250 g di polpa di zucca cotta al forno
- 30 g di parmigiano stagionato 24 mesi
- 30 g di pangrattato
- 1 tuorlo
- 1 presa di sale fino
- 1 pizzico di aglio secco
- noce moscata q.b.
- pepe macinato fresco

## INGREDIENTI PER LA PANATURA:

- pangrattato q.b.
- 1 uovo + 1 albume
- farina 00 q.b.
- 1 pizzico di sale fino
- 1 cucchiaino di peperoncino in polvere (facoltativo)
- olio di semi per friggere

## PROCEDIMENTO:

In una ciotola lavorare bene la polpa di zucca cotta al forno, fino ad ottenere una consistenza cremosa.

Aggiungere il parmigiano, il pangrattato, la noce moscata grattugiata fresca, una presa di sale, pepe macinato fresco, un pizzico di aglio in polvere e per ultimo il tuorlo d'uovo. Amalgamare bene il composto.



A parte preparare la linea per impanare le crocchette. Versare nel primo contenitore qualche cucchiaino di farina 00, nel secondo sbattere l'uovo e l'albume avanzato, mentre nel terzo dovremo miscelare 5-6 cucchiaini di pangrattato con 1 pizzico di sale e 1 cucchiaino di peperoncino in polvere.



Per realizzare le crocchette io ho utilizzato la siringa per dolci, senza posizionare nessun beccuccio all'estremità d'uscita.



Dopo aver compattato il composto all'interno della siringa, premendo con lo stantuffo per far fuoriuscire l'aria, iniziate a formare le crocchette facendole cadere direttamente nella farina e tagliandole a circa 3 cm.



Dopo averle infarinate per bene, trasferitele nella seconda vaschetta con l'uovo sbattuto e infine nel pangrattato piccante.



Friggere in abbondante olio di semi per circa 1 minuto.



Far scolare le crocchette su carta per fritti, salare. Servire calde e fragranti.