

# Canederli di zucca con cuore filante di pecorino al tartufo

L'estate è finita ed ecco comparire le zucche, puntuali come orologi svizzeri.

La loro presenza, complice di qualche grado in meno basta per risvegliare l'appetito e la voglia di piatti più golosi. Ho voglia di inventarmi qualcosa di nuovo. Sogno quei deliziosi Canederli di montagna, di vari tipi, fatti con gli ingredienti tipici del luogo e presentati in enormi piatti caldi, abbondanti e gustosi. Eppure tra le tante proposte non ricordo di averne visti alla zucca! Decido allora di tentare io l'esperimento, approfittando delle prime zucche acquistate, che sono abbastanza asciutte, quasi pastose, perfette per legare un impasto particolare come quello dei canederli. Per finire creo un cuore di formaggio filante, abbinando un buon pecorino molle aromatizzato al tartufo, acquistato in fiera. Ecco la ricetta di queste sfere di bontà!

## INGREDIENTI PER 12 CANEDERLI:

- 600 g di zucca al netto degli scarti
- 170 g di pane raffermo ( io ho usato pane al latte)
- 50 g di parmigiano a media stagionatura
- 300 g di pecorino al tartufo
- 1 cucchiaino di zucchero di canna
- noce moscata grattugiata fresca
- 1 uovo
- sale fino
- pepe macinato fresco
- un pizzico di aglio disidratato
- olio extravergine di oliva
- Brodo vegetale circa 2 litri

- 30 g di burro
- pangrattato q.b. per impanare i canederli

#### PROCEDIMENTO:

Tagliare la zucca a cubetti e cuocerla per circa 20 minuti in un tegame antiaderente con 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva e un pizzico di aglio secco girandola spesso.



Quando sarà ben dorata ed inizierà a sfaldarsi, togliere dal fuoco e farla raffreddare.



A parte in una ciotola raccogliere il pane al latte tagliato a cubetti piccoli, aggiungere il parmigiano grattugiato, 1 cucchiaino di zucchero di canna, una buona grattugiata di noce moscata, 1 uovo, un pizzico di sale fino, pepe macinato fresco ed amalgamare.



Quando la zucca è ben raffreddata, aggiungerla al composto di pane e mescolare ancora fino ad ottenere un composto omogeneo e compatto.



Con le mani creare delle palline di circa 5 cm di diametro.



Ricavare un incavo al centro con il pollice, inserire un pezzetto di pecorino al tartufo e richiudere.



Passare tutti i Canederli nel pangrattato.



Cuocere nel brodo vegetale, fino a quando riaffiorano in superficie.



Dopo la cottura in brodo, dorarli brevemente nel burro fuso.





Servire caldi con una buona grattugiata di pecorino al tartufo.

