

Crumble di zucca e funghi. Sotto coperta!



Ci sono giorni in cui l'unica cosa che vorrei è restarmene al calduccio sotto le coperte.

Il freddo, tornato pungente in quest'ultima settimana, mi ha un po' provato e con la temperatura che scende, di pari passo il tono del mio umore cala, è una legge matematica.

E ci sono volte in cui penso che l'inverno vorrei passarlo in letargo, come le talpe (che tanto un po' s"cecata ci sono pure!), magari con un risveglio di tanto in tanto giusto, per rifarmi le papille con un quadretto di cioccolato ^__^

Ora poi ad alimentare la mia voglia di piumone ci si è messo anche il materasso nuovo. Eh sì, dopo il letto e l'armadio, finalmente anche il materasso è arrivato! Splendido *regalo della mamy*, **MITICAAAAA!**

Quando il corriere l'ha consegnato, io e il boy ci siamo guardati con due occhi stralunati come a dire: beh...tutto lì !?!?! Sì, uno scatolone stile "albero di Natale" taglia maxi ma niente di più! La mamy mi aveva avvertita ma faceva così strano!

SOTTOVUOTO! Il materasso era sottovuoto!

Così l'abbiamo tolto dalla scatola, appoggiato sulla rete e pian pianino lo abbiamo liberato dal cellophane che lo avvolgeva e quando stavamo per arrivare a tagliare l'ultimo pezzo il gigante bianco ha cominciato a srotolarsi fino ad aprirsi del tutto e "schizzare" letteralmente sulla rete! E lì lo abbiamo lasciato tutto il pomeriggio, perchè si assestasse e prendesse "confidenza" con la sua nuova dimora. Che soddisfazione andare a nanna adesso ^__^

E così la mattina l'è dura mettere la testa fuori dal guscio ma per fortuna con oggi anche il mese di gennaio chiude i battenti e la primavera si fa sempre più vicina.

Ancora **50 giorni** e ci siamo!

Sì insomma, detta così non è che sia proprio incoraggiante ma volete mettere la differenza tra 50 e 80? Va già meglio no?!?!?

Beh, visto che sotto le coperte io posso rimanerci poco poco, ho pensato di metterci loro, zucca e funghi, due sapori che amo particolarmente in questa stagione, abbracciati a morbidi fiocchetti di ricotta e tenuti al calduccio da gustose briciole di farina di castagne.

Era da un po' che il crumble mancava da questi schermi ed era ora tornare a farne uno, non vi pare?



Crumble di zucca e funghi

Print

Prep time

1 h 30 mins

Cook time

40 mins

Total time

2 hours 10 mins

Per 3-4 persone

Author: Federica

Recipe type: Secondi piatti

Serves: 3-4

Ingredienti

- – per la crosta
- 60 gr di farina di castagne

- 30 gr di farina di mais
- 35 gr di burro freddo
- $\frac{1}{2}$ tuorlo
- maggiorana, rosmarino, alloro in polvere
- peperoncino (facoltativo)
- – per la base
- 350 gr di zucca già mondata
- 300 gr di funghi misti surgelati
- 250 gr di ricotta
- 1 spicchio d'aglio
- maggiorana, rosmarino e alloro in polvere
- olio evo
- sale

Procedimento

1. In una ciotolina riunire la farina di castagne e la farina di mais, le erbe aromatiche, a piacere una puntina di peperoncino, il burro freddo a dadini e sfarinare il tutto con la punta delle dita. Unire il mezzo tuorlo, lavorare fino ad ottenere un composto bricioloso e lasciarlo riposare in frigo per un'oretta.
2. In una padella soffriggere lo spicchio d'aglio schiacciato con un paio di cucchiaini di olio, aggiungere i funghi e la zucca tagliata a dadini, profumare con le erbe aromatiche, e lasciar cuocere per circa un quarto d'ora, aggiungendo, se necessario, qualche cucchiaino di acqua. Regolare di sale alla fine. Non è necessario che la zucca sia completamente cotta; terminerà la cottura in forno.
3. In una pirofia o in cocottine monoporzionare fare un primo strato di mix zucca-funghi, aggiungere qua e là la ricotta ben sgocciolata a fiocchetti, proseguire con altri funghi e zucca, poi altra ricotta fino ad esaurire gli ingredienti.
4. Completare con le briciole di pasta, ricoprendo interamente la base, e cuocere in forno caldo a 180°C per circa 20 minuti.

5. Sfornare e servire caldo/tiepido.



Buon appetito e buona settimana.

Io questa giornata me la passerò in compagnia della mamy ^__^

Con questa ricetta partecipo al contest della carissima Imma in collaborazione con Le Creuset "Tutto in Cocotte"

