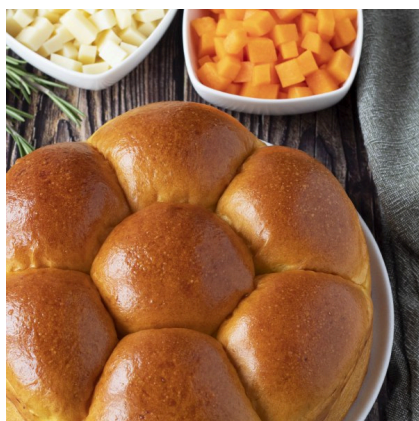
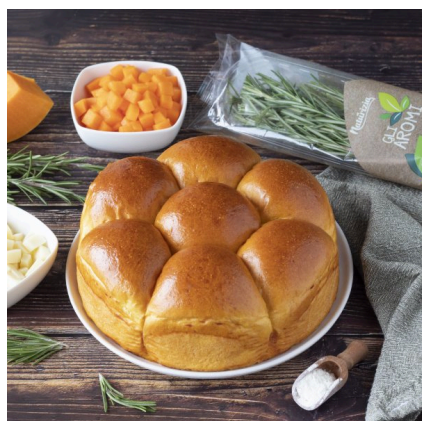


Aperitivo

Danubio salato alla zucca

Ricetta a cura di: [Cuore di Sedano](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

60 min.

Persone

6

Difficoltà

Media



Ingredienti

- 250 g di farina (metà farina di forza e metà 00) + 2 cucchiaini per l'incordatura
- 40 ml di olio di semi
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 uovo
- 60 g purea di zucca (cotta a vapore) Naturizia
- rosmarino Naturizia q.b
- 40 ml di acqua (o latte)
- 7 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di sale
- Per farcire
- 60 g emmenthal
- 60 g provola

- Per spennellare
- tuorlo + 1 cucchiaio di latte



Preparazione

Tagliare una fetta di **zucca** a cubetti, porre in un cestello di acciaio e cuocere a vapore per 5 - 10 minuti. Ridurre in purea e lasciare raffreddare. Nel frattempo Tagliare i **formaggi** a dadini.

In una ciotola a mano (o in un'impastatrice), mettere le farine setacciate, unire il lievito sbriciolato, lo zucchero, la purea di zucca (cotta precedentemente a vapore) l'uovo sbattuto, l'olio e l'acqua. Iniziare ad impastare, quando gli ingredienti saranno ben amalgamati aggiungere il sale. **Impastare fino a ottenere un composto omogeneo ed elastico.** Formare una palla e lasciarla lievitare in una ciotola unta di olio, coperta con un canovaccio o pellicola per alimenti, in un luogo tiepido circa 2 h o fino al raddoppio del volume.

Trascorso il tempo di lievitazione, rovesciare l'impasto sulla spianatoia infarinata e ricavare 7 pezzi dello stesso peso. **Modellare le palline e lasciarle riposare coperte per circa 10 minuti.**

Appiattire ogni pallina con un matterello o con le mani e farcire con dadini di formaggio, chiudere i lembi e formare delle palline. Sistemare le palline distanziate in uno stampo rotondo (diam. 20 cm) foderato con carta da forno e fare lievitare coperte per circa 40 minuti. Prima di infornare **spennellare con la miscela di tuorlo e latte.**

Cuocere in forno a 180°C per circa 30/35 minuti. Sfnare e lasciare raffreddare su una gratella.
