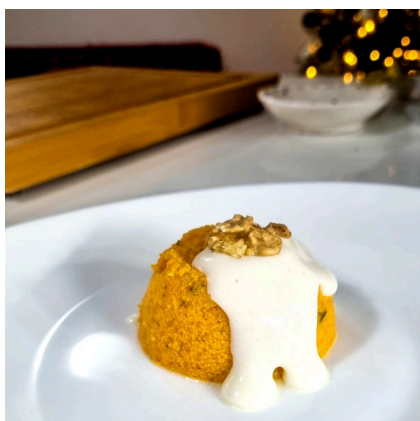


Aperitivo

Flan di zucca e scamorza con crema al parmigiano

Ricetta a cura di: [Sandra Iannini](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

50 min.

Persone

8

Difficoltà

Bassa



Ingredienti

- 1kg di Zucca gialla Naturizia
- 100 g. di parmigiano grattugiato
- 3 uova
- 1 cucchiaio di latte
- 100 g. scamorza affumicata di bufala
- Rosmarino Naturizia q.b.
- Timo Naturizia q.b.
- Spezie q.b.
- Olio extravergine d'oliva q.b.
- Sale q.b.
- Pepe nero q.b.
- Per guarnire:

- Noci q.b.
- Crema al parmigiano



Preparazione

Sbucciare e tagliare la zucca a cubetti. **Cuocere la zucca a fuoco dolce** con sale, olio, rosmarino e pepe fino a completa cottura.

In una ciotola, amalgama la zucca con le uova, il parmigiano, un cucchiaino di latte e spezie a piacere. Frulla gli ingredienti e lascia raffreddare.

Imburrare gli stampi monoporzione e tagliare la scamorza a cubetti.

Riempire gli stampi con metà composto, inserire qualche cubetto di scamorza e coprire con altro composto.

Posizionare gli stampi in una teglia dai bordi alti e riempire con acqua calda fino a raggiungere i 2/3 degli stampi.

Cuocere in forno statico a 180° per 40 minuti o fino a completa cottura.

Sfornare i flan di zucca e lascia intiepidire.

Guarnire con crema al parmigiano a piacere e qualche gheriglio di noci.
