

CROCCHETTE DI ZUCCA AL FORNO CON SALSA AL TALEGGIO

Crocchette autunnali, da condividere davanti alla stufa.

Tempo preparazione: 1 ora

Difficoltà: Medio-Facile

Dosi per 50 crocchette

Ingredienti:

- 700gr di zucca (già pulita)
- 2 patate
- 15gr di prezzemolo
- 1 spicchio d'aglio
- 4gr di pepe bianco
- 8gr di sale fino Bennet
- 30ml di olio extravergine d'oliva Bennet
- 250gr di taleggio
- 100ml di panna fresca
- 75ml di latte intero Bennet
- q.b. di pan grattato



Procedimento

Sbucciare e tagliare a cubetti la zucca e cuocerla a vapore per 30 minuti, cuocere a vapore le patate per 20 minuti.

Tritare il prezzemolo e l'aglio finemente e aggiungerli alla zucca e alle patate schiacciate. Condire il tutto con sale pepe e olio.

Per la fonduta: tagliare a cubetti il formaggio e scioglierlo a bagnomaria con panna e latte.

Creare le crocchette passandole nel pan grattato e infornarle a 220 gradi con grill per 6 minuti.