

# Anello Sopraffino Alla Zucca

Private la zucca della scorza e dei semi, tagliatela a pezzetti, quindi lessatela con pochissima acqua bollente salata. Nel frattempo preparate una besciamella: fate fondere 50 g di burro in una casseruola e stemperatevi la farina, mescolando con un cucchiaino di legno per eliminare eventuali grumi; diluite quindi con il latte caldo, insaporite con una presa di sale ed un pizzico di pepe e fate cuocere per altri 10 minuti, senza mai smettere di rimestare. Togliete dal fuoco la besciamella e incorporatevi l'Emmenthal grattugiato, il prosciutto crudo tritato molto finemente e le uova (uno alla volta). Scolate la zucca, passatela al setaccio e rimettetela sul fuoco per far evaporare tutta l'umidità?; unitela quindi agli altri ingredienti, amalgamando tutto alla perfezione. Imburrate uno stampo con il foro centrale e le pareti lisce e spolverizzatelo con il pangrattato; rovesciatevi il composto, pareggiandone la superficie con il dorso di un cucchiaino. Cuocete in forno, a bagnomaria, per 50 minuti, tenendo una temperatura costante di 200 gradi. A cottura ultimata, estraete lo stampo dal forno, asciugatelo e capovolgetelo sul piatto da portata. Volendo, potete arricchire questo antipasto con una finanziaria disposta nel foro centrale.

## Ingredienti

1000 G Zucca  
Sale  
70 G Burro  
40 G Farina  
50 Cl Latte  
Pepe  
100 G Formaggio Emmenthal  
100 G Prosciutto Crudo Molto Magro  
4 Uova  
Pangrattato

## Note

Preparazione: 70 minuti.