



QUENELLE DI ZUCCA CON FUNGHI

Difficolt: Difficile



Buongiorno,

avete preparato l'albero di Natale? Io e mio marito Andrea, come da tradizione, la mattina dell'8 Dicembre la prima cosa che facciamo!!!! Poi ho cucinato questo piatto delizioso che, come consistenza, assomiglia alla polenta, quindi d subito l'idea di inverno ;) ! E' un p lunga la preparazione, ma ne vale la pena, ottimo anche come piatto da offrire durante le festivit.

Dosi: dosi per 2 persone

- burro 30gr.
- funghi champignon 150gr.
- marsala secco 1 cucchiaio
- pangrattato 3 cucchiai colmi
- zucca gialla 300gr.
- parmigiano 20gr.
- prezzemolo 1 ciuffo
- sale

PER LA BESCAMELLA

- burro 20gr.
- farina 20gr.

- latte 250ml.
- noce moscata
- parmigiano
- pepe
- sale

Avvolgiamo la zucca nella carta di alluminio e cuociamola in forno a 200gr. per circa 25 minuti, deve risultare morbida.

Una volta cotta, frulliamola e otteniamo una deliziosa crema, io gi me l'ero preparata qualche tempo fa e me l'ero congelata in dei sacchettiini!

Mettiamola in un pentolino a farla addensare



uniamo la met del burro, il parmigiano e il sale



deve raggiungere la consistenza soda tipica della polenta, quindi aggiungiamo il pangrattato e formiamo delle quenelle



Prepariamo la besciamella mescolando tutti gli ingredienti in un pentolino, [clic](http://www.cosadecoriamo.it/cosacuciniamo/Ricetta?titolo=SALSA%20BESCIAMELLA)

ca qui

ora puliamo e affettiamo i funghi, mettiamoli a cuocere in una padella con il rimanente burro



uniamo il marsala, lasciamo sfumare e aggiustiamo di sale



a questo punto incorporiamo la besciamella e il prezzemolo,
togliamo dal fuoco e versiamo la nostra salsa ai funghi sopra le quenelle di zucca e serviamo



Buon appetito
e alla prossima ricetta ;)

Ricette eseguite e fotografate da Emanuela Anselmi