

# **CREMA DI ZUCCA AL TALEGGIO CASTAGNE E CHORIZO**

La crema di zucca al taleggio castagne e chorizo è una pietanza particolare molto saporita, gustosa e confortevole, perfetta per le fredde serate invernali. Io ho utilizzato la zucca violina ma potete utilizzare la mantovana o la delicia. Se non trovate il chorizo potete usare del salame piccante.



## **CREMA DI ZUCCA AL TALEGGIO CASTAGNE E CHORIZO**



- 300 g di zucca violina al netto
- 1 piccola cipolla
- 12 castagne o marroni
- 30 g di chorizo o salame piccante
- 60 g di Taleggio
- paprika saporita
- 2 fette di pane tagliate a dadini
- 1 foglia di alloro
- olio extravergine d'oliva
- brodo vegetale

1. Incidete le castagne e mettetele in un tegame con abbondante acqua e una foglia di salvia, portate a bollore e cuocete 30-40 minuti a seconda delle dimensioni, provate con un forchetta a forarle per verificare la cottura.
2. Scolate le castagne e sbucciatele mantenendole in grossi pezzi.
3. Nel frattempo che le castagne cuociono, sbucciate la zucca e tagliatela in piccoli dadini, pesate la quantità necessaria.
4. In un tegame fate rosolare la cipolla tritata grossolanamente con un filo d'olio, unite la zucca ed aggiungete del brodo vegetale fino a coprire (se non avete il brodo potete usare acqua e sale o dado vegetale bio)
5. Cuocete per circa 30 minuti e frullate con un mixer ad immersione fino a formare una crema liscia.
6. Se fosse troppo liquida proseguite la cottura fino alla

consistenza desiderata, se fosse troppo soda aggiungete brodo a sufficienza per portarla alla giusta consistenza.

7. Aggiungete alla crema di zucca il taleggio a dadini e mescolate fino a farlo sciogliere.
8. In una padella fate leggermente tostare dei dadini di pane, toglieteli dalla padella e tenete da parte.
9. Aggiungete un filo d'olio in padella e rosolate il chorizo tagliato a striscioline, unite le castagne e completate con della paprika forte.
10. Servite la crema con un mix di castagne e chorizo e crostini di pane.





*Lombardo di Venere*







*Lambias di Venere*



*Conte di Venere*