

Cremoso di zucca e fondente



Ingredienti

300 g purea di zucca

250 g cioccolato fondente

1 cucchiaino burro di arachidi (facoltativo ma consigliato per donare più sapore)

Procedimento

Pesate 300 grammi di zucca cotta. Io solitamente la taglio a tocchetti la zucca e la cuocio a vapore per poi utilizzarla in tante preparazioni. Potete cuocerla anche al forno. Frullate o schiacciate con una forchetta la zucca cotta in modo da formare una purea liscia. Utilizzate una zucca tipo mantovana o violino per queste preparazioni. Spezzettate il cioccolato fondente e fondetelo a bagnomaria oppure al microonde. Una volta fuso il cioccolato, unitelo alla purea di zucca e aggiungete un cucchiaino di burro d'arachidi che darà una nota in più di sapore alla crema. Amalgamate bene il composto cremoso e versatelo in uno stampo da plumcake oppure in stampini o tazzine monoporzioni. Lasciatelo riposare in frigo qualche ora in modo che diventi solido. Il risultato è strepitoso! Con soli due ingredienti (non calcolando il burro di arachidi) si ottiene un dessert delizioso e che stupirà tutti gli ospiti!

Ricetta originale di Monica Bellin