ANELLO SOPRAFFINO ALLA ZUCCA

Ingredienti per 4-6 persone:

- 1 kg di zucca,
- sale,
- 70 g di burro,
- 40 g di farina,
- mezzo litro di latte,
- pepe,
- 100 g di Emmenthal,
- 100 g di prosciutto crudo molto magro,
- 4 uova,
- pangrattato.

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 cucchiaio 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 cucchiaio.
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 finanziera disposta nel foro centrale.