

# SFORMATO DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di polpa pulita di zucca
- besciamella
- 50 g di formaggio grattugiato
- 40 g di pinoli
- 2 tuorli d'uovo
- 30 g di burro
- cipolla
- sale
- pepe

In un tegame fate sciogliere 30 g di burro, lasciatevi appassire la cipolla tagliata a fettine.

Aggiungete la polpa di zucca a dadini, un mestolino d'acqua e cuocete fino a quando la zucca è ridotta alla consistenza di un morbido purè.

Preparate la besciamella e unitela alla zucca con il formaggio grattugiato, i tuorli, i pinoli, il sale e il pepe.

Versate il composto in uno stampo imburrato, cuocete in forno preriscaldato a 160°C per un'ora, poi portate il calore a 180°C e cuocete altri 10 minuti.

Ritirate, lasciate intiepidire e sformate.

Servite, volendo, con spinaci al burro.