



### Ingredienti:

2 zucchette spinose  
200 ml di acqua frizzante  
100 gr farina  
ghiaccio  
Olio per friggere qb  
Sale marino integrale

## Zucchetta frita

*Sbollentare la zucchetta per una decina di minuti e per rendere "inoffensiva" le spine. Quindi pelarla tenendo solo la polpa che deve risultare ancora soda.*

*Lasciare raffreddare, tagliarla a fette regolari (mezzo cm basta) e metterle in frigorifero per utilizzarle molto fredde.*

*A parte preparare la pastella unendo acqua frizzante freddissima (ma anche birra purché molto fredda) farina e sale. Se ci sono grumi non è un problema, il fritto risulterà più croccante grazie allo shock termico della zuccina "impastellata" messa nell'olio. E' importante anche mantenere fredda la pastella aiutandosi con del ghiaccio versato in una ciotola all'interno della quale conservare il recipiente con la pastella per mantenerlo ben freddo.*

*Scaldare l'olio a 180°, immergere le singole fettine nella pastella quindi friggere fino a doratura. Adagiarle su carta assorbente, spolverizzare di sale o ancora meglio sale aromatico (con rosmarino e salvia tritati ad es).*

*Servire ben calde.*



### Ingredienti:

600 gr di patate lesse  
600 gr di zucchetta spina cotta e pelata  
200 gr di provola o scamorza affumicata  
150 gr di panna di soia (o vaccina)  
2 uova  
30 gr di parmigiano reggiano  
Pangrattato qb  
Olio extravergine  
Noce moscata, sale marino integrale

## Gateau di zucca spina

*Passare le patate cotte allo schiacciapatate, sgondare bene le zucchette per togliendo tutta l'acqua in eccesso e frullarle nel mixer. Unire i due impasti e mescolarli bene. A parte sbattere le uova con il parmigiano, sale noce moscata e la panna di soia (o per chi la usa quella vaccina ma un'alternativa può essere anche latte di soia o latte vaccino diminuendo un po' la quantità per non rendere troppo "bagnato" l'impasto). Unire la provola tagliata a dadini piccoli quindi incorporare i purè e amalgamando bene il tutto. Ungere una tortiera versare l'impasto, livellare, ungere anche leggermente l'impasto in superficie quindi cospargere con pangrattato. Cuocere a 180° per circa 40-45 min o fino a doratura.*

