

&gt; 01/11/2022

## La ricetta: Tortino di zucca con Taleggio D.O.P., amaretti e caramello



D'autunno non poteva mancare l'abbinamento con la zucca.

Che sia per una cenetta romantica o per un pasto in famiglia o con gli amici è sempre il momento giusto per assaporare una ricetta al Taleggio D.O.P. Oggi **Consorzio Tutela Taleggio** propone un tortino gustoso preparato con l'ingrediente autunnale per eccellenza.

TORTINO DI ZUCCA CON TALEGGIO D.O.P., AMARETTI E CARMELLO

Dosi per 6/8 tortini

### INGREDIENTI

Per il tortino:

- 150 ml panna
- 400 g polpa di zucca
- 4 uova
- 200 g miele
- 150 ml latte intero
- sale

Per la salsa:

- 200 g panna fresca
- 10 g Taleggio DOP

Per il caramello:

- 4 cucchiaini di zucchero

Per guarnire:

- 10 amaretti
- 1 rametto di menta fresca

### PROCEDIMENTO

Cominciate con la preparazione del tortino di zucca.

Trasferite la polpa della zucca in un mixer con il miele ed una presa di sale. Unite le uova, il latte, la panna e continuate a frullare. Setacciate il composto con l'aiuto di un colino.

Versate il composto nei pirottini precedentemente oliati e adagiateli in una teglia.

Riempitela di acqua calda fino a 3/4 di altezza degli stampini.

Fate cuocere a bagnomaria a 180° per 50 min. Fate raffreddare il dolce e poi trasferitelo in frigo per 3 ore.

Nel frattempo, tagliate il Taleggio D.O.P. a cubetti e trasferitelo in un pentolino dove avete precedentemente messo a scaldare la panna. Fate sciogliere il formaggio e poi tenete da parte.

Per realizzare le guarnizioni di caramello fate sciogliere in un pentolino lo zucchero senza mai mescolarlo. Una volta trasparente versatelo con l'aiuto di un cucchiaio su una teglia rivestita da carta forno realizzando le guarnizioni che più preferite. Lasciate freddare e poi staccatelo dalla carta forno.

Servite il tortino guarnendolo con la salsa al Taleggio D.O.P., gli amaretti sbriciolati, la guarnizione di caramello e qualche foglia di menta.

