

ZUCCHE ALLA PANNA ACIDA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di zucche grattugiate
- 1 cucchiaio olio d'oliva
- 2 cucchiaini farina
- aceto di vino
- 20 cl panna (o panna acida)
- 1 mazzetto aneto
- sale
- zucchero

Per tagliare o grattugiare si usa una grattugia dai fori grandi, 1 cm di diametro circa, del resto la zucca usata per fare questa pietanza è simile alle zucchine, la buccia è di un verde chiarissimo, uniforme e la polpa è bianca.

Queste zucche sono grandi, pesano 2-3 kg.

In una casseruola riscaldate l'olio e gettatevi la zucca grattugiata o tagliata a stanghette.

Salate e mettete poco aceto e cuocete sotto coperchio, a fuoco dolce e senza mescolare.

Basta scuotere di tanto in tanto la casseruola.

Quando la verdura è tenera, cospargete di aneto tagliato finissimo e versate la panna o panna acida nella quale prima avrete stemperato completamente la farina.

Se lo ritenete opportuno, aggiungete un po' di zucchero e fate bollire ancora un poco per amalgamare gli ingredienti.

Si serve caldo o freddo, in tutte e due maniere è un contorno ottimo, basta che stiate attenti a non stracuocere la zucca.