

# CARBONADA CRIOLLA

Ingredienti per 8 persone:

- 1 zucca di 5000 g,
- 125 g di burro ammorbidito,
- 250 g di zucchero,
- 2 cucchiaini di olio d'oliva,
- 1000 g di manzo magro tagliato a cubetti,
- 2 cipolle tritate,
- 100 cl di brodo di manzo (o brodo di dado),
- 3 pomodori sbucciati a cubetti,
- 1 foglia di alloro,
- 1 cucchiaino di sale,
- 750 g di patate dolci a fette,
- 300 g di zucchine a fette,
- 3 pannocchie,
- 250 g di pesche sciroppate a pezzi.

Innanzitutto scaldate il forno a 200 gradi.

Pulite la scorza della zucca e con un coltello ben affilato, ritagliate un coperchio di circa 15 cm di diametro lasciando il picciolo che vi serve da manico.

Togliete il coperchio e ripulite l'interno della zucca dai semi e dalla polpa filamentosa.

Spalmate ora bene il burro sulla polpa della zucca e poi ricopritela con lo zucchero.

Per fare aderire meglio lo zucchero al burro sbattete la zucca girandola continuamente e per ultimo fate fuoriuscire lo zucchero in eccesso.

Rimettete il coperchio.

Fate cuocere la zucca nel forno per circa 45 minuti in modo che la polpa diventi tenera ma nello stesso tempo leggermente resistente alla punta di un coltello in quanto deve poi contenere la zuppa senza rompersi.

Mentre la zucca cuoce, in una pentola capiente rosolate nell'olio caldo i pezzetti di carne e, mescolando sempre, fateli cuocere fino a quando sono diventati dorati da tutti i lati poi, con l'aiuto di una schiumarola, conservateli su di un piatto.

Nella stessa pentola fate poi cuocere a fuoco basso, nel grasso della carne, la cipolla per circa 5 minuti in modo che diventi trasparente.

Aggiungete poi il brodo, riportate a bollore e, con l'aiuto di un cucchiaio di legno, staccate dal fondo i pezzi rimasti attaccati.

Aggiungete la carne con anche il sugo che si è formato nel piatto, i pomodori, l'alloro ed il sale.

Mettete il coperchio sulla pentola, abbassate il fuoco e fate cuocere per circa 15 minuti.

Aggiungete le patate dolci e le zucchine e fate cuocere per altri 10 minuti.

Per ultime le pannocchie e le pesche sciroppate che cuoceranno per non più di 5 minuti.

Versate, con l'aiuto di un mestolo, la carbonada nella zucca.

Ricopritela col suo coperchio e fatela cuocere per ancora 15 minuti nel forno a 200 gradi.

Appoggiate su di un grande piatto da portata la zucca e servite subito nelle fondine o ciotole di coccio.