

CHIOCCIOLE CON COMPOSTA DI ZUCCA E ARANCIA

Questa composta di zucca m'era venuta troppo dolce e troppo cotta, buona è buona, ma non si sente più il sapore della zucca, si sente invece parecchio la scorza d'arancia e soprattutto lo zucchero. Allora ho pensato di usarla per farcire qualcosa di neutro, una pasta senza zucchero, la solita che uso per le torte salate, questa: <http://stelladisale.blogspot.com/2009/11/torta-di-cavolo-nero.html>.

530 gr di zucca (pesata cruda sbucciata)

1 arancia

200 gr di zucchero di canna scuro

Ho tagliato a dadini la zucca e l'ho cotta con il succo dell'arancia filtrato, con la scorza a filini, per mezz'oretta.

Poi ho aggiunto lo zucchero ed ho cotto ancora fino a quando si stava attaccando alla pentola, e mi sono ricordata che tra le altre cose avevo anche una pentola sul fornello. Lo so, come indicazione è poco precisa ma è andata così. Meglio cuocerla un po' meno, comunque.

Questa era una zucca di quelle molto dolci, il sapore cambia notevolmente cambiando tipo di zucca e di zucchero, anche il colore.

La pasta l'ho tirata con la macchina, ho fatto 4 strisce, spalmato il ripieno, arrotolato nel senso della larghezza e poi arrotolato a chiocciola. Ho cotto in forno a 180 gradi fino a leggera doratura. Si mantengono bene per alcuni giorni.

