

Tortine zucca e zenzero con salsa di gorgonzola

200 gr farina 00
300 gr zucca pulita e cotta al forno
1 cucchiaino abbondante di cremor tartaro
2 cucchiai olio extra vergine d'oliva
2 uova
4 cucchiai di parmigiano
un pezzetto di zenzero fresco tritato
1 cucchiaino di cannella
mezzo cucchiaino di sale, pepe

Ho sbattuto le uova, ho unito la zucca frullata, l'olio, il parmigiano, la farina col cremor tartaro e tutto il resto.
Ho messo negli stampini senza riempire perchè si gonfia parecchio, infornato a 180 gradi per 15-20 minuti.

La salsina è gorgonzola sciolto in poco latte in un padellino a fuoco basso.

