

Zucca a sorpresa

Ci sono feste che sono ormai entrate anche nella nostra tradizione, noi adulti a volte non le comprendiamo fino in fondo, ma ai bambini piacciono: Halloween è una di queste. In ogni modo grandi e piccoli apprezzeranno questo cheese cake alla zucca.

 di **Manuela Mancioppi**  3 minuti di lettura 21 ottobre 2013

21 Ottobre 2013

Ho molto pensato al brano che più mi richiama alla mente Halloween e dopo aver vagato fra filastrocche e brani su Jack O'Lanter ho avuto un'illuminazione: la zucca di Cenerentola!

Ebbene sì, la zucca è sempre associata a **Halloween** che, a sua volta, è associato a "Dolcetto o scherzetto?" e quale miglior scherzo Cenerentola poteva fare al Principe se non si fosse presentata al ballo?

Quella **zucca** invece di diventare una carrozza poteva diventare un gustoso risotto o una deliziosa torta...

Lo so, così Cenerentola avrebbe perso l'occasione di conoscere il Principe Azzurro. Ma siamo sicuri fosse così tanto azzurro? Forse era celeste pallido...

Cenerentola

A un tratto, dal fondo del camino, venne una gran luce e nella cucina apparve una fata: "Non temere, Cenerentola! Sono una fata a cui il vento ha portato i tuoi sospiri. La tua bontà mi ha colpito, e farò in modo che la tua bellezza ti riservi una sorte migliore! Sono qui per farti partecipare alla festa!" Stupita, balbettando, la ragazza rispose: "... la festa? Ma vestita di stracci non mi faranno neanche entrare!" La fata sorrise e poi ordinò: "Corri in giardino e portami una zucca, presto!" (...) Cenerentola cercò di protestare, ma la fata la spinse dolcemente verso la porta: "Abbi fiducia in me... e ricordati di portarmi la zucca più grossa che riesci a trovare!" (...)

Quando Cenerentola tornò portando a fatica una grossa zucca gialla, la fata alzò la bacchetta magica e: "Zac!" in un lampo la zucca si trasformò in una bellissima carrozza dorata.

Cenerentola, in Le più belle fiabe del mondo, Dami

E adesso gustatevi una deliziosa

Cheese cake alla zucca

Ingredienti:

- 300g di biscotti digestive (o biscotti secchi – se volete fare una versione più golosa potete usare i biscotti al cioccolato)
- 500 g Philadelphia
- 130 g di burro
- 150 g di zucchero
- 1 bustina di vanillina
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 3 uova
- 2 decilitri di latte
- 350 g di polpa di zucca
- un pizzico di sale

Preparazione:

Tagliate la **zucca** a cubetti e fatela cuocere in una casseruola con il latte e 30 g di burro per circa per 20 minuti. Quando sarà morbida con un mixer ottenete una purea. Fatela raffreddare.

Preriscaldate il forno a 180 gradi e imburrate una teglia con cerniera da 20 cm (se preferite potete usare la carta forno).

Intanto preparate la **base** : con il mixer riducete i biscotti in polvere e in una ciotola uniteli con 100 g di burro fuso. Mettete il composto sul fondo e sulle pareti della teglia e fatelo cuocere per 10 minuti a 180 gradi. Togliete dal forno e lasciate raffreddare.

Mettete il **formaggio** in una ciotola e con lo sbattitore elettrico fatelo diventare una crema liscia. Aggiungete piano lo zucchero, la cannella e un pizzico di sale e sbattete fino a che non diventi cremoso e liscio (1-2 minuti). Aggiungere le uova, una alla volta, sbattendo bene dopo ogni aggiunta (circa 30 secondi). Infine aggiungere la vanillina e la purea di zucca.

Versate il ripieno sopra la base.

Cuocete la cheesecake per 30 minuti a 180 gradi e poi abbassate la temperatura del forno a 160 gradi e continuate a cuocere per altri 15-20 minuti, in ogni modo fino a quando i bordi della torta saranno gonfie, ma il centro è deve essere ancora molle quando si agita delicatamente la teglia.

Un consiglio : posizionate una teglia, riempita a metà con acqua calda, sul ripiano più basso del forno per inumidire l'aria.

Sfornate e fate raffreddare, una volta completamente freddo, prima di servire, copritelo e conservatelo in frigorifero per almeno otto ore, preferibilmente durante la notte.

Altro che zucca trasformata in carrozza!