

## Patate con Gorgonzola e zucca



ricetta  
facile



15 min.



piatto a base  
di verdure

### Ingredienti

400 gr di patate pasta gialla  
250 gr di zucca  
160 gr di Gorgonzola piccante  
pane grattugiato  
3 uova intere

1 tuorlo d'uovo  
noce moscata  
Sale e pepe nero  
foglie di alloro  
chiodi di garofano

### Preparazione

Lessate le patate con la buccia in abbondante acqua salata, nel frattempo tagliate a tocchetti la zucca precedentemente mondata, conditela con olio e sale e cuocetela in forno ad una temperatura di 200° per circa 20 minuti. Scolate le patate, pelatele e passatele allo schiaccia patate, condite la purea con noce moscata, sale e pepe nero, unite il tuorlo ed amalgamate bene. Formate delle crocchette a forma di pera, create una cavità al centro e farcite con una noce di Gorgonzola e i dadini di zucca arrostita, richiudete con cura e passate prima nelle uova precedentemente sbattute, fate rotolare le pere in abbondante pane grattugiato e sistemate in una teglia foderata con carta da forno. Infornate ad una temperatura di 170° per circa 10 minuti, servite decorando ogni singola pera, con un chiodo di garofano e una foglia di alloro.