

# Muffins alla zucca con cuore di Gorgonzola e listarelle di pancetta

## INGREDIENTI

(per 12 porzioni)

### COTTURA DELLA ZUCCA

2 fette di zucca berrettina

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

rosmarino

Sale q.b.

Pepe q.b.



### PER I MUFFINS

2 tazze di zucca berrettina a cubetti

2 tazza di farina 00

¼ tazza di listarelle di pancetta affumicata

¼ tazza di Gorgonzola DOP a cubetti di 1 cm

2 uova

¾ di tazza di latte

2 cucchiaini di Olio extra vergine d'oliva

1 cucchiaino di lievito secco di birra

1 cucchiaino di zucchero

1 cucchiaino di bicarbonato

Sale e pepe q.b.

### PER LA DECORAZIONE

½ tazza di Grana Padano grattugiato

½ tazza di semi di zucca salati e decorticati

## ESECUZIONE

Disponete su di una teglia le fette di zucca con il rosmarino. Quindi salate, pepate e condite con un filo d'olio. Poi infornate per una ventina di minuti a 180°C affinché i rebbi della forchetta possano incidere facilmente la polpa. Lasciate raffreddare ed eliminate il rosmarino.

A questo punto togliete la buccia della zucca, tagliatela a piccoli cubetti e lavoratela aiutandovi con una forchetta in modo da ottenere una morbida purea. Aggiungete l'olio, salate e pepate a gusto.

Nel frattempo in una padella antiaderente fate rosolare la pancetta. Lasciate raffreddare, asciugate con della carta assorbente. Procedete incorporando alla crema di zucca la pancetta, le uova e il latte.

In una terrina a parte miscelate la farina, il lievito, il bicarbonato e lo zucchero. Quindi unite il tutto e mescolate fino ad ottenere un impasto morbido ed elastico.

Preparate una teglia con le apposite pirottine e riempitele con il preparato fino a tre quarti, poi inserite nel cuore dell'impasto un cubetto di Gorgonzola.

Terminate decorando alternativamente i vostri Muffins con del Grana Padano grattugiato e dei semi decorticati di zucca.

Cuocete in forno preriscaldato a 200°C per 15 minuti. Lasciate riposare cinque minuti e servite.