

## SPUMA DOLCE DI ZUCCA

Dolcetto o scherzetto?

**Ingredienti:**

500 g di zucca  
100 g di amaretti  
3 uova  
Zucchero (quanto basta)  
Un limone preferibilmente non trattato  
3 fogli di colla di pesce di 5 g  
Liquore all'amaretto (quanto basta)



**Preparazione:**

Pulire la zucca da semi e filamenti, tagliandola a pezzi senza togliere la scorza, poi metterla sulla placca del forno, prima coperta di alluminio. Posare dell'alluminio anche sopra la zucca e cuocerla per circa 50 minuti in forno caldo a 200°. Levarla dal forno, eliminando la scorza e mettendo la zucca nel mixer riducendola in puré.

Nel frattempo bisogna far ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda.

Pestare gli amaretti con il batticarne o il matterello (dopo averli messi in un sacchetto per alimenti) fino a ridurli in polvere.

In una terrina sgusciare i tuorli e montarli a spuma (con una frusta a mano o elettrica) con 4 cucchiaini di zucchero; poi incorporare gli amaretti, il passato di zucca e un cucchiaino di succo di limone.

Strizzare la colla di pesce e farla sciogliere in una casseruola, su fuoco basso con un cucchiaino di liquore; poi unirla agli altri ingredienti, mescolando.

Dal limone prelevare la scorza con il pelapatate riducendola a filini.

Suddividere la crema in coppe da dessert e metterla in frigo per un paio d'ore. Al momento di servire decorare ogni coppa con i filini di scorza di limone (o anche scorza di limone candita) e servirla con Sigarette e Ventagli Millefoglie Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>