

Iraq

terra di Sumeri, Assiri e Babilonesi

a cura degli alunni Marco B. e Dario P.

docenti: Zara M. Loretta ed Artese Rosa

classe IV A della Scuola Primaria "A Colombo"

Istituto Comprensivo "G. Sarto" di Castelfranco Veneto, TV

A.S. 2009-2010

Budino di noci

(dessert)

INGREDIENTI

Zucchero	120 g
Acqua	120 ml
Polpa di zucca	500 g
Succo di limone	1 cucchiaino
Panna	250 ml
Noci tritate	40 g

PREPARAZIONE

Nello stampo da budino, sciogliete a bagnomaria lo zucchero in poca acqua tiepida.

Cuocetelo per 15 minuti, fino a quando otterrete un composto denso, ma non ancora caramellato.

Tuffate la zucca a dadini nello sciroppo e cuocete per 5 minuti tenendo lo stampo chiuso con un coperchio.

Mescolate fino a quando la zucca sarà ammorbidita e avrà assorbito quasi tutta l'acqua.

Schiacciate la zucca con la forchetta fino a ridurla in purea.

Aggiungete al composto il succo di limone e le noci tritate.

Cuocete per altri 5 minuti, poi sformate e guarnite con la panna.