



Tiramizucca dello Chef Davide Zampaolo

Ingredienti	Per 6 persone	Per 10 persone
Zucca di Chioggia	240 g	400 g
Mascarpone	300 g	500 g
Zucchero	50 g	80 g
Mandorle a filetti	60 g	100 g
Savoiardi	150 g	250 g
Caffè espresso	120 g	200 g
Amaretto di Saronno	12 g	20 g
Cacao amaro in polvere	12 g	20 g
Scaglie di cioccolato fondente	30 g	50 g

Preparazione

1. Cuocere per circa 10 minuti in microonde la polpa di zucca mondata e tagliata a pezzi, cosparsa con dello zucchero semolato.
2. Frullare e abbattere di temperatura la purea ottenuta.
3. In una ciotola mescolare lo zucchero con il mascarpone, i filetti di mandorle e l'amaretto di Saronno.
4. Incorporare la purea di zucca al composto di mascarpone.
5. In una doppia coppa Martini adagiare i savoiardi bagnati nel caffè.
6. Creare un fondo di scaglie di cioccolato fondente, versare della crema di zucca e conservare in frigorifero.
7. Prima di servire cospargere con filetti di mandorle e cacao amaro.

