



### **Ingredienti per 4 persone**

300 g di patate lessate con tutta la buccia in acqua salata

200 g di zucca rossa cotta nel vino bianco e sale con

1 grossa cipolla pelata, lavata e affettata finemente

Pangrattato

Olio evo

### **Preparazione**

Strizziamo bene la zucca cotta con le cipolle e peliamo le patate. Schiacciamo le patate con le mani, lasciandone una parte anche con una grana grossolana e uniamole alla zucca strizzata. Impastiamo bene a mano aggiustando di sale se necessario.

Disponiamo questo impasto in uno stampo dal diametro di 26 o 28 cm meglio se con cerniera, unghiamone la superficie con olio evo e poi spolverizziamo con pangrattato.

Inforniamo per 20-25 minuti a 200° e finché la superficie non apparirà dorata.

Un secondo buono e nutriente, un ottima idea per un picnic!

E se proprio vogliamo esagerare affianchiamo la [sMaionese](#) !

Che ve ne pare?