

Pro Brontallo

Mit Ihrer Unterstützung tragen Sie langfristig und nachhaltig dazu bei, dass auch die Kinder von Brontallo eine lebenswerte Zukunft in ihrem schönen Dorf finden. Ein herzliches Dankeschön!

Amici unterstützen Brontallo mit Fr. 30.–. So gehören Sie zu unseren Freunden und erhalten «la forza».

Donatori sind Sie ab Fr. 60.–. Spender erhalten neben «la forza» zwei Kaffeebons, die in unserem typischen Dorfstaurant eingelöst werden können.

Padrini helfen Brontallo mit Fr. 120.–. Unseren Paten und Gotten schenken wir neben den Kaffeebons auf Wunsch ein originales T-Shirt.

Bitte melden Sie sich bei uns, wenn Sie ein T-Shirt wünschen und den Betrag einbezahlt haben.

Villaggio delle Pietre ab Fr. 500.– werden Sie Mitglied von **Villaggio delle Pietre** und können so von persönlichen Anerkennungen profitieren.

ÖFFNUNGSZEITEN AB 01. 11.2012

INFO-POINT / NUOVA OSTERIA

Bitte telefonieren Sie unter
091 754 24 17 (Info-Point)
091 754 10 25 (Nuova Osteria)
oder unter: www.brontallo.com

Impressum

Herausgeber Associazione Pro Brontallo
V-Redaktor Giuliano Maddalena
Fotos/ Texte Associazione Pro Brontallo
Druck Heller Druck AG, Cham
Auflage 50 000 Exemplare
Erscheinung mind. 4x jährlich
Abonnement Für Gönnerninnen und Gönnern im Spendenbetrag ab Fr. 5.– enthalten
Kontakt Associazione Pro Brontallo
6692 Brontallo
Telefon 091 754 24 17
Fax 091 754 26 46
pro.brontallo@bluewin.ch
www.brontallo.com

PRÄSIDENTSCHAFTSWECHSEL BEI PRO BRONTALLO



Seit der am 24. Mai 1997 erfolgten Gründung des Vereins pro Brontallo sind bereits 15 Jahre vergangen und vieles hat sich verändert.

Wir haben mit kleineren Wartungs- und Erhaltungsarbeiten begonnen. Damals war unser wichtigstes Ziel, die Trockenmauern wieder aufzubauen, was wir innerhalb einer Zeitspanne von rund 10 Jahren zu verwirklichen hofften.

Alles ging mit kleinen Schritten voran, bis wir 2004 das Glück hatten, in eines der zwei Pilotprojekte auf Bundesebene mit einbezogen zu werden. Das bedeutete einen Wendepunkt, denn für die Dauer des gesamten Projekts konnten sowohl im Dorf, als auch im gesamten Gebiet um Brontallo zahlreiche Massnahmen ergriffen werden. 2008 konnten wir voller Stolz das gute Gelingen des Projektes zeigen, was uns um so mehr freute, als anfangs nicht wenige Bedenken formuliert worden waren.

Nach dieser grossen Herausforderung haben wir aber nicht geruht, im Gegenteil, wir haben gleich ein neues Landschafts-Projekt gestartet. Ende vergangenen Jahres begannen wir auch mit den Arbeiten zur Herrichtung des alten Saumpfadens zwischen Brontallo und Menzonio.

Wir haben uns mit allen Kräften dafür eingesetzt, dass unser kleines Dorf nicht aussterben muss. Wir versuchten Lösungen zum Problem der Abwanderung, des Vordringens des Waldes, der Pflege des

Territoriums und des Erhalts bzw. der Erneuerung alter Gebäude und Traditionen zu finden.

Der Einsatz und die Leidenschaft zugunsten unseres Dorfes waren zweifellos der Grundstein für den Erfolg unserer Bemühungen. Deshalb möchten wir uns bei Giacomo Fiori bedanken, der von 1997 bis Ende August dieses Jahres als Präsident des Vereins geamtet hat. Ohne ihn, der eine unerschöpfliche Quelle von Ideen und Willenskraft ist, hätten alle diese Projekte nie verwirklicht werden können. Wie bereits angekündigt, trat Giacomo Fiori anlässlich der Jahresversammlung vom 30. August 2012 als Präsident zurück und übergab das Zepter Giuliano Maddalena (siehe La Forza Nr. 2 – April 2012).

Anlässlich des Jubiläumsfests zum 15-jährigen Bestehen des Vereins Pro Brontallo, an dem fast 200 Personen teilnahmen, hob Giuliano Maddalena noch einmal die Bedeutung der Leistungen von Giacomo Fiori hervor, die in all diesen Jahren zusammen mit dem Komitee erbracht wurden. Auch sprach er den Wunsch aus, dass er weiterhin mitarbeiten werde, um gemeinsam auf diesem Weg weiterzuschreiten und das Erreichte zu erhalten und zu entfalten.

Zum Schluss dieser etwas besonderen Ausgabe möchten wir Giacomo Fiori nochmals im Namen der Pro Brontallo und der Bevölkerung von Brontallo EIN HERZLICHES DANKESCHÖN ausdrücken und Giuliano Maddalena WILLKOMMEN heissen.



La forza

Das Magazin des Dorfes Brontallo

Ausgabe 5
September 2012

Kastanienliebhaber
Rezept Kürbisflan
Präsidentschaftswechsel bei Pro Brontallo





Mein Name ist Michele Rotanzi, ich bin 58 Jahre alt und wohne in Piano di Peccia. Ich bin verheiratet mit Gabriella und wir haben zwei Söhne, die 27 und 30 Jahre alt sind.

Mein erlernter Beruf ist Elektriker und ich habe viele Jahre lang auch an den Berufsschulen des Kantons gelehrt.

Seit wenigen Tagen bin ich in Rente und kann somit nicht nur der Gemeinde mehr Zeit widmen, sondern auch meinen Hobbys, zu denen Bergwandern, Bienezucht, Fischerei und Jagd gehören.

Der Dienst an der Öffentlichkeit hat mich schon immer begeistert und es hat mich immer sehr fasziniert, Projekte zugunsten der Gemeinschaft zu verwirklichen. Deshalb wirke ich seit 1980 in der Exekutive meiner Herkunftsgemeinde mit; nach der 2004 erfolgten Zusammenlegung wurde ich Bürgermeister der neuen Gemeinde Lavizzara und bekleide heute noch dieses Amt.

Lavizzara ist mit seinen 187 km² die zweitgrösste Gemeinde des Kantons Tessin. Die Exekutive ist sich bewusst, dass dieser Reichtum geschützt und aufgewertet werden muss. Deshalb unterstützt und fördert sie im Rahmen ihrer beschränkten finanziellen Möglichkeiten all jene Projekte, die diese Ziele zu erreichen versprechen.

Gebäude, Pfade, Trockenmauern, Weiden, Kastanienselven und vieles mehr sind jene Werke, die uns unsere Vorahren zurückgelassen haben und die vom harten Leben zeugen, das man früher im ganzen Tal führte. In diesem Zusammenhang ist es meiner Meinung nach sehr wichtig, unser Territorium zu erhalten und aufzuwerten. Deshalb bin ich glücklich über alle in Brontallo wie im gesamten Gemeindegebiet ausgeführten Arbeiten, die sehr umsichtig definiert und sorgfältig ausgeführt wurden.

Das in Brontallo verwirklichte Projekt ist zweifellos ein gutes Beispiel für die Aufwertung des Territoriums, bei dem neue Einnahmequellen und Arbeitsplätze geschaffen wurden. Es wäre schön gewesen, wenn es auch auf das übrige Tal hätte angewandt werden können, doch leider mussten wir darauf verzichten, weil die nötigen Investitionen zu hoch waren.

Ich hoffe, dass wir in Zukunft die bisher verfolgte Linie weiterführen werden und dass sich das Ganze mit der Zeit selbst wird finanzieren können. Sehr wichtig wird es sein, die Arbeitsplätze zu erhalten und sogar weitere zu schaffen.

Mein Wunsch ist es, dass der Präsidentschaftswechsel ein positiver Anstoss sein wird, um die Projekte weiterzuführen, und ich hoffe, dass Giuliano Maddalena den Zusammenhalt im Ausschuss weiter stärken wird und dass er sich im Interesse der gesamten Gemeinschaft weiterhin auf die Zusammenarbeit mit Giacomo Fiori stützen kann.

Das Dorf Brontallo ist wohl das charakteristischste im ganzen Tal. Es schmiegt sich an den Berghang, hat einen ganz besonderen, wunderschönen Dorfkern und lohnt einen Besuch auch wegen seiner sonnenbeschienenen Panoramalage.

Einen herzlichen Gruss

Michele Rotanzi
Gemeindepräsident von Lavizzara

KASTANIENLIEBHABER



Ich bin ein Kastanienliebhaber, ich liebe Vermicelles, Fiäsca (einen typischen Kastanienfladen), Maroni, Kekse und jede Art von Süßspeisen aus dieser Herbstfrucht. Vielleicht ist mir deshalb ein kleiner Käfer so sympathisch geworden, mit dem ich diese kulinarische Leidenschaft teile. Ich darf Ihnen vorstellen: *Curculio elephas*, für die Freunde der Esskastanienbohrer. Es ist nicht leicht, ihn zu Gesicht zu bekommen, schon eher kann man an der Schale der Kastanie die Spuren seiner Anwesenheit entdecken: ein kleines Loch, das die Larve gräbt, um aus der Frucht herauszukommen. Na gut, aber wie ist sie denn hineingekommen, wenn das das Austrittsloch ist? Diese Frage stelle ich jeweils den Schülern, die zum Zeitpunkt der Entladung der gedörrten Kastanien aus der grà (Kastanientrocknungshaus) von Moghegno an den didaktischen Veranstaltungen teilnehmen. Die Schüler entwickeln bei den Antworten eine Vielfalt von lustigen und originellen Ideen, was Anlass gibt zur Darstellung von einigen faszinierenden Strategien, die dieser besondere Rüsselkäfer entwickelt hat.

Die im Innern der Kastanien geschlüpfte

Larve ernährt sich rund 6 Wochen lang vom Fruchtfleisch und sobald sie satt ist, bohrt sie sich mit ihrem Mundwerkzeug ein Loch durch die Fruchtschale und hinterlässt seine charakteristische Spur. Danach zieht sich die Larve in den Boden zurück, wo sie sich einen irdenen Kokon bildet, in dem sie vor der Kälte geschützt den Winter und den Frühling verbringt. Der eindruckliche Metamorphoseprozess, der im Sommer stattfindet, verwandelt die Larve in das erwachsene Insekt, das völlig anders aussieht. Nun ist es ein kleiner, gelblicher, fast 1 cm langer Käfer, der mit einem auffälligen, dünnen und langen Rostrum (Schnabel) ausgestattet ist, welcher weniger einem Rüssel ähnelt (daher der Name *elephas*, der sich natürlich auf den Elefanten bezieht), als vielmehr einem Bohrer. Der Esskastanienbohrer ernährt sich vorwiegend vom Pflanzensaft der Kastanienbäume, den er mittels kleiner Löcher am Ansatz der Sprosse und der Früchte herausaugt. Gegen Ende des Sommers erfolgt die Paarung und die Weibchen zwängen sich zwischen die Stacheln der Kastanienigel, um jeweils ein Ei pro Frucht durch die zarte

Haut der sich entwickelnden Kastanien einzufügen. Das kleine Loch verheilt dann wieder, sodass die Kastaniensammler keinen äusseren Anhaltspunkt mehr haben, um die befallenen Früchte von den gesunden zu unterscheiden. Die Schäden, die dieser kleine Käfer den Kulturen zufügen kann, sind enorm, denn die von den Larven befallenen Früchte sind nicht mehr geniessbar. Unsere Grosseltern versuchten die Schäden mit verschiedenen Techniken einzuschränken. Um zum Beispiel zu vermeiden, dass die Esskastanienbohrer die Früchte auch nach dem Einsammeln noch weiter verschlingen, werden die Kastanien thermisiert, d.h. 40 Minuten lang in 50° C warmes Wasser getaucht und dabei ständig umgeschichtet. Die Früchte, die dabei an die Oberfläche aufsteigen, werden entfernt. Am Ende dieses Vorgangs müssen die Kastanien sofort 20 Minuten lang in kaltes, fliessendes Wasser getaucht und darauf getrocknet werden. Um diese leckeren Früchte aufbewahren zu können, werden sie in den wenigen noch betriebstüchtigen grà (Kastanientrocknungshaus) gedörrt und dann in alten Mühlen gemahlen, so wie dies früher schon immer gemacht wurde.

Nun verabschieden wir uns von *Curculio elephas* und ich möchte mit der Bemerkung schliessen, dass man sich im Maggiatal sehr darum bemüht hat, die Kastanien, dieses lokale Nahrungsmittel, und die historischen und kulturellen Zeugnisse unserer ländlichen Vergangenheit aufzuwerten. Die Wiederherrichtung der Kastanienselven, die Erneuerung der Mühlen und Kastanientrocknungshaus für die Verarbeitung dieser Frucht sind konkrete Beispiele dafür.

Mirko Zanini
mirko.zanini@bluewin.ch

KÜRBISFLAN

Zutaten

300 g	Kürbisfleisch
300 g	Ricotta
10	Amaretti
4	Eier
	Salz und Pfeffer
	Butter

Zubereitung

300 g Kürbisfleisch rüsten, in Alufolie einwickeln und im vorgeheizten Backofen bei 200° eine Stunde backen. Das Kürbisfleisch aus der Alufolie wickeln und mindestens 30 Minuten in einem Sieb abtropfen lassen.

Das Kürbisfleisch mit 10 Amaretti, 4 Eiern und 300 g Ricotta pürieren und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4 kleine Backformen mit Butter ausstreichen und die Mischung hineingeben.

Im vorgeheizten Backofen bei 200° etwa 20 bis 25 Minuten backen.



Pro Brontallo

Avec votre aide, vous contribuez à long terme à offrir aux enfants de Brontallo un avenir viable dans notre beau village. Un grand merci!

Amici

nous soutiennent par un don de CHF 30.– au moins et reçoivent «la forza».

Donatori

nous soutiennent par un don de CHF 60.– et plus et bénéficient de deux bons pour un café dans notre restaurant de village typique.

Padrini

soutiennent Brontallo par un don de CHF 120.– et plus; à côté des bons de café, nous leur offrons, s'ils le désirent, un T-shirt original (si vous désirez en recevoir un après avoir versé votre don, faites-le-nous savoir).

Villaggio delle Pietre

de CHF 500.– vous ferez parti «Villaggio delle Pietre» et vous aurez ainsi le droit de recevoir des signes de reconnaissance personnalisés».

NOUVEAU HORAIRE

DÉS 01.11.2012

INFO-POINT/NUOVA OSTERIA

s'adresser s.v.p. au numéro
091 754 24 17 (Info-point)
091 754 10 25 (Nuova Osteria)
ou: www.brontallo.com

Impressum

Editeur
Rédaction
Photos/ Textes
Impression
Tirage

Associazione Pro Brontallo
Giuliano Maddalena
Associazione Pro Brontallo
Heller Druck AG, Cham
50 000 exemplaires
au moins 4 fois par an
compris dans les dons de
CHF 5.– et plus
Associazione Pro Brontallo
6692 Brontallo
Téléphone 091 754 24 17
Fax 091 754 26 46
pro.brontallo@bluewin.ch
www.brontallo.com

Abonnement

Contacts

PASSAGE DE TÉMOIN DE LA PRÉSIDENCE DE PRO BRONTALLO



Depuis la fondation de l'Association pro Brontallo le 24 mai 1997, 15 années se sont déjà écoulées et beaucoup de choses ont changé.

Nous avons commencé avec des petits travaux de maintien et de conservation. Notre but principal était, alors, la reconstruction des murs secs, une œuvre qu'on avait prévu de réaliser dans 10 ans.

Tout procédait par petits pas jusqu'en 2004, lorsque nous eûmes la chance d'être insérés dans un des deux projets-pilote à niveau fédéral.

A ce moment il y eut un tournant et pendant toute la durée du projet, de nombreuses interventions ont été exécutées aussi bien dans le village que dans le reste du territoire de Brontallo.

En 2008 nous avons pu montrer avec orgueil la bonne réussite de nos efforts, ce qui nous rend très fiers, d'autant plus qu'au début il y eut pas mal de scepticisme.

Après ce défi, nous ne nous sommes pas endormis sur nos lauriers, au contraire, nous avons tout de suite lancé le nouveau projet de gestion du paysage. A la fin de l'année passée, nous avons en outre fait démarrer l'exécution des travaux afin de récupérer l'ancien sentier muletier entre Brontallo et Menzonio.

Nous nous sommes engagés à fond afin que notre petit village ne s'éteigne, et nous avons cherché des solutions à de nombreux problèmes: le dépeuplement,

l'avancement de la forêt, la gestion du territoire et le maintien ou la restauration des édifices et des traditions anciennes.

L'amour et la passion pour notre village ont sans aucun doute été la garantie pour la bonne réussite de tout cela. C'est donc le moment de remercier surtout Giacomo Fiori, président de l'association depuis 1997 et jusqu'à la fin août de cette année. Sans lui, une source inépuisable d'idées et de force de volonté dans la réalisation des projets, tout cela n'aurait jamais pu être achevé. Lors de l'assemblée ordinaire de l'association qui eut lieu le 30 août 2012, Giacomo Fiori a présenté sa démission et a passé le témoin à Giuliano Maddalena (voir La Forza N° 2 – avril 2012/Editorial).

A l'occasion de la fête qui a eu lieu pour le 15ième anniversaire de Pro Brontallo et à laquelle ont participé environ 200 personnes, Giuliano Maddalena a souligné encore une fois l'importance de ce que Giacomo Fiori a achevé avec le Comité pendant toutes ces années. Il a aussi exprimé l'espoir qu'il continue à collaborer, afin que la voie entamée puisse être poursuivie, les accomplissements maintenus et de nouveaux projets développés.

Pour conclure cette édition un peu particulière nous exprimons encore une fois au nom de Pro Brontallo et de la population de Brontallo un GRAND MERCI à Giacomo Fiori et un chaleureux BIENVENU à Giuliano Maddalena.



La forza

Le magazine du village de Brontallo

Édition 5
Septembre 2012

Les amateurs des châtaignes
Flan à la courge
Passage de témoin de la présidence de pro brontallo





Mon nom est Michele Rotanzi, j'ai 58 ans et j'habite à Piano di Peccia. Je suis marié avec Gabriella et nous avons deux fils de 27 et 30 ans.

Je suis électricien et pendant de longues années j'ai aussi enseigné auprès des écoles professionnelles du Canton. Depuis quelques jours je suis à la retraite et j'ai donc plus de temps à consacrer à la municipalité et à mes hobbies comme par exemple aux excursions en montagne, à l'apiculture, à la pêche et à la chasse.

J'ai toujours été passionné pour la vie publique, et la possibilité de réaliser des projets en faveur de la communauté m'a toujours fasciné. C'est pourquoi à partir de 1980 je suis devenu membre de la municipalité de Peccia, ma commune d'origine. Après la fusion concrétisée en 2004, je suis devenu maire de la nouvelle commune de Lavizzara, une charge que j'ai encore aujourd'hui.

Avec ses 187 km² de territoire, Lavizzara est, par extension, la seconde commune du canton Tessin. La municipalité est consciente du fait que cette richesse doit être sauvegardée et mise en valeur. Dans la limite de ses modestes ressources financières, elle est prête à soutenir et à promouvoir tous les projets qui poursuivent ces buts.

Les constructions, les sentiers, les murs secs, les pâturages, les châtaigneraies etc. sont des œuvres que nos ancêtres nous ont laissées et qui témoignent de la vie difficile que l'on supportait autrefois dans toute la vallée. Dans ce contexte je considère comme très important de récupérer, conserver et valoriser notre territoire. Je suis donc heureux de tous les travaux qui ont été exécutés à Brontallo et dans le reste de notre commune et qui ont été bien choisis et achevés avec soin.

Le projet réalisé à Brontallo est sans aucun doute un bel exemple de valorisation du territoire qui a eu l'effet de créer de nouvelles sources de gain et des postes de travail. Il aurait été beau si l'on avait pu l'appliquer au reste de la vallée, mais malheureusement les investissements nécessaires auraient été trop onéreux et nous avons été obligés d'y renoncer.

Pour l'avenir j'espère qu'on réussira à garantir la continuité de ce qui a été achevé et qu'un jour tous cela sera en mesure de ce autofinancer. Il sera très important de maintenir les postes de travail et, si possible, d'en créer des nouveaux.

Je souhaite que l'on profite du changement au niveau de la présidence pour poursuivre sur ce chemin et que monsieur Maddalena réussisse à maintenir une forte cohésion au sein du comité et à continuer à recevoir le soutien et la collaboration de Giacomo Fiori dans l'intérêt de la communauté.

Le village de Brontallo est probablement le plus caractéristique de la vallée; adossé à la montagne, il a un centre très beau et particulier et vaut une visite pour sa position ensoleillée et panoramique.

Avec mes salutations les plus chaleureuses

Michele Rotanzi
Maire de Lavizzara

LES AMATEURS DES CHÂTAIGNES



Je suis un amateur des châtaignes, j'adore les vermicelles, la fiàscia (une fougasse de châtaignes typique), les marrons, les biscuits et toutes les préparations avec ce fruit de l'automne. C'est pour cette raison, j'imagine, que j'éprouve de la sympathie pour un petit coléoptère avec qui je partage cette passion culinaire. Je vous présente *Curculio elephas*, pour les amis le Balanin des châtaignes. Il n'est pas facile de le rencontrer et plus souvent on n'observe que les traces de son passage sur la peau des châtaignes: un tout petit trou que la larve creuse pour sortir du fruit. Mais alors, comment y est-elle entrée si ce que l'on voit n'est que la sortie? C'est la question que j'aime poser aux écoliers qui participent aux activités didactiques organisées pendant la décharge des châtaignes séchées dans la grà de Moghegno. Les réponses des enfants sont toujours amusantes et originales et nous permettent de parler de quelques unes des stratégies développées par ce coléoptère spécial qui appartient à la famille des Curculionidae.

Pendant environ 6 semaines, la lar-

ve née à l'intérieur de la châtaigne se nourrit de la chair du fruit. Dès qu'elle est rassasiée, elle creuse un trou dans la peau du fruit avec sa mâchoire: c'est justement le petit trou caractéristique que nous pouvons observer. La larve arrive ensuite sur la terre où elle creuse une loge dans le sol pour pouvoir passer les mois de l'hiver et du printemps sans souffrir du froid. L'étonnant processus de la métamorphose qui s'achève pendant l'été permet à la larve de se transformer en un insecte adulte complètement différent par rapport à son stade précédent. Il s'agit d'un petit coléoptère grisâtre d'environ 1 cm de longueur, doté d'un rostre long et mince qui ne ressemble pas tellement une trompe (c'est de là que provient le nom *elephas* qui, évidemment, rappelle l'éléphant), mais plutôt un trépan. Le Balanin se nourrit surtout de la lymphe des châtaigniers qu'il suce en perçant des petits trous avec son rostre à la base des bourgeons et des fruits. Vers la fin de l'été, les adultes s'accouplent et les femelles s'engagent entre les piquants des bogue où elles perforent les châtaignes tendres et y pondent un

œuf par fruit. Pendant que la châtaigne mûrit, le trou qui a permis l'introduction de l'œuf se cicatrise; c'est pourquoi il est impossible pour les chercheurs de châtaignes de distinguer entre les fruits sains et les fruits véreux. Les dommages causés aux cultures par ce petit coléoptère peuvent être énormes, car le fruit n'est plus comestible quand la larve l'a ravagé. Nos ancêtres essayaient de limiter les dommages en employant de différentes techniques. Par exemple, pour éviter que les Balanins continuent à dévorer les châtaignes recueillies, il faut les thermiser, un processus qui consiste à immerger les fruits dans de l'eau à 50° C pendant 40 minutes en les remuant continuellement et en éliminant ceux qui montent à la surface. A la fin du processus, les châtaignes doivent être plongées immédiatement dans de l'eau froide courante pendant 20 minutes et ensuite essuyées. Pour garantir la bonne conservation de ces fruits délicieux, il est possible de les sécher dans les quelques grà qui sont encore en fonction et ensuite de les moulinner dans les moulins, exactement comme autrefois.

Nous saluons *Curculio elephas* et concluons en disant que dans la vallée Maggia de gros efforts ont été faits pour valoriser aussi bien les châtaignes, ce produit alimentaire local, que les témoins historiques et culturels de notre passé rural. La restauration des châtaigneraies, la valorisation des moulins et des grà pour le traitement de ces produits artisanaux en offrent des exemples concrets.

Mirko Zanini
mirko.zanini@bluewin.ch

FLAN À LA COURGE

Ingédients

300 gr.	chair de courge
300 gr.	ricotta
10	biscuits amaretti
4	œufs
	sel et poivre
	beurre

Préparation

Enveloppez 300 gr. de chair de courge dans une feuille d'aluminium et faites-la cuire au four préchauffé à 200° pendant une heure. Enlevez-la de la feuille d'aluminium et laissez-la s'égoutter dans une passoire pendant au moins 30 minutes.

Mixez la chair de courge avec 10 amaretti, 4 œufs, 300 gr. de ricotta et assaisonnez avec du sel et du poivre selon vos goûts.

Beurrez 4 petites moules et versez-y le mélange.

Faites cuire au four préchauffé à 200° pendant environ 20/25 minutes.

