**Kulinarne hity na Halloween: 3 przepisy na magiczne potrawy z dynią w roli głównej**

Halloweenowe przyjęcie wymaga specjalnej oprawy. To świetna okazja, by wykazać się kreatywnością w przygotowaniu kostiumów, wspólnych aktywności czy dekoracji. Warto jednak zaskoczyć gości również ciekawym menu. Planujesz przyjęcie halloweenowe i szukasz kulinarnych inspiracji? Oto 3 sprawdzone przepisy na pyszne dania, które zachwycą podniebienie i oko. Koniecznie zaopatrz się w dynie!

**Jesienne pyszności na mroczną imprezę**

Halloween to czas pełen dobrej zabawy i magii. Organizując takie przyjęcie od strony kulinarnej, zwykle skupiamy się przede wszystkim na przekąskach, kształtem lub udekorowaniem nawiązujących do mrocznych motywów, po które goście będą mogli sięgnąć w dowolnej chwili podczas imprezy. Warto jednak w menu uwzględnić również konkretną potrawę na ciepło. *Rozgrzewające, sycące i smaczne dania, to ważnym element każdego halloweenowego przyjęcia, niezależnie od tego, czy ma ono charakter dużej firmowej imprezy integracyjnej, czy też kameralnej, w gronie najbliższych w domowym zaciszu. Wspólny czas przy stole może być głównym punktem spotkania i świetną okazją do integracji, rozmów oraz odpoczynku w środku halloweenowego szaleństwa* – podkreśla Joanna Hoc-Kopiej, ekspert Dworu Korona Karkonoszy, który specjalizuje się w organizacji eventów firmowych, wesel i imprez rodzinnych.

Przedstawiamy trzy sprawdzone przepisy na potrawy z halloweenowym symbolem w roli głównej, które poleca szef kuchni Dworu Korona Karkonoszy, Paweł Chabasiński. Rozgrzewająca zupa dyniowa, a także aromatyczne risotto czy unikatowe gnocchi doskonale sprawdzą się na tę wyjątkową okazję, ale i zwykły jesienny dzień. Do tego mogą przypaść do gustu zarówno dorosłym, jak i dzieciom. Smacznego!

**KREMOWA ZUPA DYNIOWA**

**Składniki:**

* 1 średnia dynia (ok. 1 kg), obrana i pokrojona w kostkę
* 1 puszka mleka kokosowego (400 ml)
* 1 cebula, posiekana
* 2 ząbki czosnku, posiekane
* 1 marchewka, pokrojona w kostkę
* 1 ziemniak, pokrojony w kostkę
* 1 litr bulionu warzywnego
* 2 łyżki oliwy z oliwek
* 1 łyżeczka curry w proszku
* sól i pieprz do smaku
* świeża kolendra

**Przygotowanie:**

1. W dużym garnku na średnim ogniu rozgrzej oliwę z oliwek. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smaż, aż staną się miękkie i lekko złociste.
2. Dodaj pokrojoną dynię, marchewkę i ziemniaka. Smaż przez kilka minut, mieszając od czasu do czasu.
3. Dodaj curry w proszku i smaż przez kolejną minutę, aby uwolnić aromaty.
4. Wlej bulion warzywny i doprowadź do wrzenia. Zmniejsz ogień i gotuj na wolnym ogniu przez około 20-25 minut, aż warzywa będą miękkie.
5. Zdejmij garnek z ognia i użyj blendera ręcznego, aby zmiksować zupę na gładki krem. Możesz również przelewać zupę do blendera i miksować partiami.
6. Wlej mleko kokosowe do zupy i dokładnie wymieszaj. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
7. Podgrzej zupę na małym ogniu, nie doprowadzając do wrzenia.
8. Podawaj gorącą, udekorowaną świeżą kolendrą.

**DYNIOWE RISOTTO**

**Składniki:**

* 1 mała dynia (ok. 500 g), obrana i pokrojona w kostkę
* 1 szklanka ryżu arborio
* 1 cebula, drobno posiekana
* 2 ząbki czosnku, drobno posiekane
* 1 litr bulionu warzywnego, podgrzanego
* 1/2 śmietanki słodkiej 18%
* 1/2 szklanki startego parmezanu
* 2 łyżki masła
* 2 łyżki oliwy z oliwek
* sól i pieprz do smaku
* świeża natka pietruszki do dekoracji

**Przygotowanie:**

1. W dużym garnku rozgrzej na średnim ogniu oliwę z oliwek. Dodaj posiekaną cebulę i czosnek, smaż, aż staną się miękkie i lekko złociste.
2. Dodaj pokrojoną dynię i smaż przez kilka minut, aż zacznie mięknąć.
3. Dodaj ryż arborio i smaż przez 1-2 minuty, mieszając, aż ryż stanie się lekko przezroczysty.
4. Dodawaj bulion warzywny po jednej chochli na raz, mieszając często. Dodaj kolejną porcję bulionu dopiero wtedy, gdy poprzednia zostanie wchłonięta przez ryż. Kontynuuj ten proces przez około 18-20 minut, aż ryż będzie miękki, ale nadal lekko al dente.
5. Gdy ryż jest gotowy, dodaj masło i starty parmezan. Mieszaj, aż składniki się połączą i risotto stanie się kremowe.
6. Dopraw solą i pieprzem do smaku.
7. Podawaj gorące, udekorowane świeżą natką pietruszki.

**DYNIOWE GNOCCHI NADZIEWANE SERKIEM MASCARPONE**

**Składniki:**

* 100 g sera mascarpone
* 60 g startego parmezanu
* 100 g słodkiej gorgonzoli
* 250 g ziemniaków (już ugotowanych)
* 1,5 kg dyni
* 100 g mąki typu 00 (ilość zmienna)
* 1 żółtko
* sól
* masło i szałwia do przyprawienia

**Przygotowanie:**

1. **Gotowanie ziemniaków:** Ugotuj ziemniaki w skórce w osolonej wodzie, aż będą miękkie, a następnie je rozgnieć.
2. **Pieczenie dyni:** Piecz dynię w piekarniku w temperaturze 180°C przez około 30-40 minut, aż będzie miękka. Po upieczeniu rozgnieć ją na gładkie purée.
3. **Mieszanie purée:** Wymieszaj purée ziemniaczane i 350 g purée z dyni. Dodaj żółtko i szczyptę soli. Stopniowo dodawaj mąkę, aż uzyskasz miękkie, ale dające się formować ciasto. Ilość mąki może się różnić w zależności od wilgotności dyni.
4. **Przygotowanie nadzienia:** Połącz mascarpone, gorgonzolę i parmezan, aż uzyskasz gładką masę.
5. **Formowanie gnocchi:** Rozwałkuj część ciasta na oprószonej mąką powierzchni na grubość około 5 mm. Użyj wykrawacza do ciastek (lub szklanki) do wycinania krążków i umieść niewielką ilość nadzienia na środku każdego krążka. Zamknij krążek, upewniając się, że dobrze uszczelniasz brzegi, aby nadzienie nie wyciekło.
6. **Tworzenie kształtu dyni:** Użyj kawałka kuchennego sznurka, aby delikatnie nacisnąć każdy gnocchi, tworząc sekcje podobne do tych na dyni, bez owijania go wokół. Na górze każdego gnocchi umieść igłę rozmarynu, aby symulować łodygę dyni.
7. **Gotowanie gnocchi:** Gotuj gnocchi w dużej ilości osolonej wody. Gdy wypłyną na powierzchnię, delikatnie je odcedź.
8. **Przygotowanie sosu:** Zblenduj pozostałą dynię z odrobiną wody lub bulionu warzywnego, aż uzyskasz gładki sos. Dopraw solą.
9. **Smażenie gnocchi:** Delikatnie podsmaż gnocchi na roztopionym maśle z szałwią i podawaj z sosem dyniowym.