

Torta di zucca

Ingredienti:

Pasta frolla con 40 gr. Noci amalgamati alla pasta come fondo

450 gr. Zucca
2 pz. Uova
1 pz. Tuorlo
75 gr. Zucchero di canna
1 cucc.ino Cannella
1/2 cucc.ino Noce moscata
1/2 cucc.ino Zenzero in polvere
280 ml. Panna

Preparazione:

- 1 - Scaldare il forno a 200°C
- 2 - Fare il fondo con la frolla e noci, stendere la pasta a 3 mm del diametro di 23 cm e 4 cm di altezza, cuocere solo il fondo per 20 minuti.
- 3 - Tagliare a cubetti la zucca e cuocerla in forno fino a quando sarà tenera, circa 20-30 minuti.
- 4 - Schiacciare la zucca per togliere l'acqua in eccesso, passare nel mixer per ottenere una composto liscio, lasciare a raffreddare.
- 5 - Sbattere le uova e il tuorlo in una bacinella.
- 6 - In un pentolino portare a ebollizione la panna, lo zucchero e le spezie, versare sulle uova continuando a mescolare.
- 7 - Aggiungere la polpa di zucca e mescolare bene tutti gli ingredienti.
- 8 - Abbassare il forno a 180°C e versare la massa nella tortiera, infornare e cuocere per 35-40 minuti.

Servire con doppia panna o crema chantilly

Forno: 200°C poi 180°C

Tempo cottura: 35-40 minuti

Resa: Stampo 24 cm diametro

Pasta frolla

Ingredienti:

250 gr. Farina
125 gr. Burro freddo
85 gr. Zucchero canna
1 pz. Uovo

Preparazione:

- 1- Mescolare in un mixer la farina, lo zucchero e il burro per breve tempo.
- 2 - Aggiungere e amalgamare bene l'uovo, formare un palla e mettere a riposare in frigorifero per 30 minuti.
- 3 - Utilizzare la pasta, stendere la frolla a 3-4 mm.