

TORTE SALATE

# Pumpkin Face

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## PREPARAZIONE

**1** Preparare la fontana con la farina possibilmente setacciata, salare, aggiungere la margarina ed iniziare a lavorare con la punta delle dita fino ad ottenere un composto sabbioso. Continuare ad impastare fino a che la margarina si sia completamente amalgamata alla farina.

Aggiungere all'impasto il rosmarino sminuzzato tra le mani, amalgamarlo ed aggiungere poco per volta l'acqua fino ad ottenere un impasto omogeneo. Creare una palla con l'impasto, avvolgerla nella carta forno o nella pellicola e riporla in frigorifero per mezz'ora - un'ora.

Nel frattempo prendere la zucca, pulirla e tagliarla a pezzetti di circa due cm. Trasferire la zucca in una padella con dell'olio caldo e uno spicchio d'aglio schiacciato (che dovrà essere tolto successivamente), aggiustare di acqua a seconda di quanto la zucca è acquosa, coprire e portarla a cottura; regolare di sale, pepe, origano e prezzemolo e lasciare intiepidire.

Mentre la zucca si raffredda, sbattere le uova, aggiungervi il formaggio cremoso, il sale, il pepe, l'origano e il prezzemolo, il Butterkäse o altro formaggio a tocchetti, del prosciutto cotto a cubetti o pezzettini ed infine la zucca, facendo attenzione a non creare un composto troppo amalgamato: i pezzetti di zucca devono restare tali.

Prendere una teglia rotonda col cerchio apribile. Stendete la pasta brisè in un disco su di un foglio di carta forno, il disco deve essere piuttosto sottile e più grande della teglia cosicchè possiate realizzare dei bordi abbastanza alti da contenere il ripieno.

Sistemare la brisè nella teglia con la carta forno, premere bene in modo da farla aderire

sul fondo e ai bordi, bucherellarla con la forchetta e versarci il ripieno di uova e zucca, spargendo bene in modo uniforme i pezzetti di zucca, prosciutto e formaggio.

Con la rotella dei biscotti ritagliare da una fetta di prosciutto cotto la bocca tipica delle zucche intagliate (i denti si fanno tagliando dei quadrati), le sopracciglia e con le formine piccole dei biscotti ritagliare gli occhi. Adagiare tutto delicatamente sulla superficie della torta e collocare l'oliva tagliata a metà sugli occhi lasciando a vista la parte col cerchietto più grande per simulare le pupille.

Infernare con delicatezza a 200°C per 45 minuti.