

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Torta alla zucca

di: *lyra*

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 25 min    COTTURA: 80 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI PER LA FROLLA

FARINA 250 gr

BURRO 125 gr

SALE ½ cucchiaini da tè

ACQUA

## PER IL RIPIENO

ZUCCA 900 gr

UOVA grandi - 2

ZUCCHERO DI CANNA 185 gr

PANNA FRESCA 90 ml

SHERRY oppure brandy - 1 cucchiaio da  
tavola

ZENZERO MACINATO ½ cucchiaini da  
tavola

NOCE MOSCATA MACINATA ½ cucchiaini  
da tè

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè

## PREPARAZIONE

**1** Impastate bene gli ingredienti della pasta frolla fino ad ottenere un impasto omogeneo e liscio, quindi riponete il tutto in frigorifero a riposare ben avvolto nella pellicola trasparente.

Nel frattempo imburrate leggermente uno stampo per crostate di 24-26 cm di diametro.

Stendete la pasta frolla su di un piano leggermente infarinato e utilizzatela per foderare bene lo stampo sia sul fondo che sui bordi. Riponete nuovamente il tutto in frigorifero a freddare per circa 20 minuti.

A questo punto cuocete la zucca a vapore fino a renderla morbida, quindi passatela per ottenere una purea liscia che lascerete freddare completamente.

Preriscaldate il forno a 180°C.

Riprendete lo stampo con la pasta frolla, copritelo con un foglio di carta forno, riempitelo di fagioli secche o di pesetti da pasticciare e infornate per 10 minuti.

Sfornate il guscio, rimuovete la carta forno con tutto il suo contenuto e rimettete il guscio di frolla in forno per altri 10 minuti.

Al termine della cottura fate freddare la frolla cotta.

Terminate la preparazione della farcia amalgamando alla purea di zucca fredda le uova, lo zucchero, la panna, lo sherry e le spezie.

Versate la farcia nel guscio di frolla, livellate bene ed infornate per un'ora circa o fino a che il ripieno non si sarà rassodato.

Qualora il bordo della crostata prendesse troppo colore, copritelo con della carta stagnola.

Al termine della cottura, sfornate il dolce, fatelo freddare, toglietelo dallo stampo e servitelo con della panna leggermente montata.

