

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crostata di zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Questa crostata di zucca è spettacolare alla vista come al palato. Uno dei suoi segreti è la meringa italiana, che trovate nella nostra sezione di ricette dolci: è spumosa, è ricca, è una nuvoletta di golosità che poggia su una base di composto di zucca. Il tutto racchiuso da una classica frolla. E' un dolce che non passa inosservato.

PER LA PASTA FROLLA

PASTA FROLLA 250 gr

BURRO per lo stampo -

PER IL RIPIENO

ZUCCA GIALLA 500 gr

BURRO 1 cucchiaino da tavola

CANNELLA IN POLVERE ½ cucchiaini da tè

UOVA 1

MIELE ½ bicchieri

LATTE INTERO 30 gr

PANNA 60 ml

ZUCCHERO 25 gr

SALE

PER LA COPERTURA

PHILADELPHIA 125 gr

CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaino da tè

MERINGA ITALIANA 3 cucchiaini da tavola

Preparazione

1 Realizzate la pasta frolla seguendo le indicazioni della ricetta base.

Sbucciate la zucca e cuocetela, a pezzi, in forno.

Passate la zucca al setaccio ed aromatizzatela con la cannella ed un pizzico di sale.



2 Sbattete le uova con il miele e aggiungetevi il latte.





3 Montate a neve la panna e amalgamatela alle uova.



4 Sciogliete la metà del burro in una casseruolina, mescolatelo al passato di zucca e aggiungete, pian piano, la crema di uova e miele.



5 Stendete la pasta frolla e foderate con questa uno stampo per crostate da 22 cm ben imburato e bucherellatene il fondo.

Versate il composto di zucca nella pasta frolla e infornate a 180°C per 40 minuti circa.



6 Sfornate la crostata e lasciatela freddare.

Nel frattempo realizzate la copertura: montate il philadelphia insieme alla cannella, quindi incorporate la meringa italiana.





- 7 Distribuite la crema al philadelphia appena realizzata sulla crostata ormai fredda e sfornata aiutandovi con un cucchiaio.



