

TORTE SALATE

# Torta di zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: media

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## PER LA PASTA

1 kg di farina bianca  
4 cucchiainate d'olio  
sale  
e acqua quanto basta.

## PER IL RIPIENO

1 zucca  
20 g di funghi secchi  
100 g di burro  
100 g di formaggio parmigiano grattugiato  
1 cipolla  
8 uova  
sale e pepe.

## Preparazione

**1** Prendete una bella zucca (circa 2/3 kg) matura e sufficientemente ingiallita e che, tagliata a pezzi, andrà ben ripulita e messa a bollire in acqua con sale (quanto basta) per una quindicina di minuti circa.

A cottura avvenuta la si tirerà su con un mestolo a buchi e la si porrà in un piatto a raffreddarsi. A questo punto la si dovrà sbucciare e metterla sotto peso fasciata in un panno candido lasciandola così per circa 3 ore, cosicchè dia bene tutta l'acqua.

Successivamente la zucca andrà ben tritata e messa in una casseruola a rosolare con burro e

funghi secchi (fatti rinvenire in acqua tiepida).

Aggiungere il formaggio grattugiato, 8 rossi d'uovo e 3 bianchi, pepe e sale quanto basti.

Tirate poi una diecina di sfoglie sottilissime con la pasta e stendete la prima

su una tortiera unta e infarinata. Spennellatela con un poco d'olio e ritagliate con un coltello il cordone di pasta che cresce dalla tortiera. Stendete altre cinque sfoglie, spennellandole sempre con l'olio, poi fate uno strato con la mistura di zucca e aggiungete dei pezzetti di burro condendo con un pizzico di sale, di pepe e parmigiano.

Coprite con le rimanenti sfoglie spennellandole con l'olio. Punzecchiate con una forchetta l'ultima sfoglia, ungetela bene e ritagliare il cordone di pasta che cresce dalla tortiera.

Passate in forno a calore moderato (sarebbe meglio il forno del pane) per circa 60 minuti.

La torta di zucca deve prendere un bel colore biondo.

La si può servire, a seconda dei gusti, tiepida o fredda.