

TORTE SALATE

Torta salata 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.