

RICETTA

Torta di zucca



di Sarah Jane Crawford

Per una torta di 26 cm - Preparazione: 30 minuti
Cottura: circa 1 ora e 20 minuti - Riposo: 1 ora

PASTA

INGREDIENTI

- 130 g di burro freddo tagliato a dadini 215 g di farina
- 2 cucchiaini di sale
- 65 ml d'acqua fredda
- 1 cucchiaino di succo di limone
- 1 uovo sbattuto (per la doratura)

PROCEDIMENTO

Con l'aiuto di un robot da cucina, lavorate il burro con la farina e il sale, quindi incorporate con le mani l'acqua e il succo di limone, fino a ottenere una pasta omogenea. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola e lasciate riposare nel frigorifero per 1 ora.

Scaldate il forno a 170°C. Sopra un piano di lavoro bene infarinato, stendete la pasta con il mattarello e formate un disco che sia 3 cm più grande rispetto alla tortiera.

Imburrate e infarinate la tortiera. Foderatela con il disco di pasta, arrotolate su se stesso il bordo in eccesso e pizzicatelo con le dita per modellarlo, assicurandovi che fuoriesca un po' dall'orlo della tortiera.

Coprite con la carta forno e i fagioli secchi*, e infornate per 40 minuti, finché il bordo è dorato e la pasta è bene asciutta. Togliete la carta e i fagioli, spennellate il fondo della torta con l'uovo sbattuto, quindi infornate nuovamente per 2 minuti.



*COTTURA ALLA CIECA

La cottura alla cieca viene utilizzata per preparare basi perfette di crostate o torte salate, che poi potete farcire con un ripieno che non prevede cottura, o solo pochi minuti. I legumi secchi, come ad esempio i fagioli in questa ricetta, vengono utilizzati per distribuire uniformemente il calore del forno sulla base. *Attenzione però perché i legumi usati non possono essere cucinati, ma solo utilizzati per altre cotture alla cieca!*





RICETTA

Torta di zucca

di Sarah Jane Crawford



FARCITURA

INGREDIENTI

- 3 uova medie
- 1 tuorlo
- 120 g di zucchero di canna grezzo (o 115 g di zucchero semolato +5 g di melassa)
- 120 ml di sciroppo d'acero
- 350 ml di panna liquida
- 420 g di purea di zucca*
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 cucchiaino di zenzero in polvere
- 1/2 cucchiaino di noce moscata in polvere



*Potete acquistare una **purea di zucca** surgelata o in lattina, oppure potete preparare la purea in casa seguendo le istruzioni di seguito.

PROCEDIMENTO

Scaldate il forno a 180°C. Sbattete insieme le uova, il tuorlo e lo zucchero. Incorporate uno a uno il resto degli ingredienti della farcitura, e mescolate fino a ottenere una preparazione omogenea. Versatela nel guscio di pasta e infornate per 40 minuti circa, finché la farcitura si rapprende. Lasciate raffreddare prima di servire.

PUREA DI ZUCCA

INGREDIENTI

- circa 450g di zucca cruda

PROCEDIMENTO

Scaldate il forno a 220°C. Togliete la scorza alla zucca, svuotatela e tagliatela a pezzi. Metteteli nella teglia del forno coperta con la carta forno, aggiungete acqua a sufficienza per coprire il fondo e infornate per circa 1 ora, finché la polpa risulta morbida.

Lasciate raffreddare e poi, con l'aiuto di un robot da cucina, riducete i pezzi di zucca in una purea perfettamente liscia.

Se fosse troppo liquida, lasciatela scolare per una notte nel frigorifero in un colino foderato con uno strofinaccio di cotone pulito.



VUOI DECORARE LA TUA TORTA DI ZUCCA CON CREMA DI FORMAGGIO?

INGREDIENTI (per 500g di crema): 500g di formaggio spalmabile, 80g di zucchero a velo, 1 cucchiaino di aroma naturale di vaniglia

PROCEDIMENTO: Lavorate il formaggio spalmabile fino a ottenere una consistenza cremosa. Unite poco alla volta lo zucchero e l'aroma naturale di vaniglia fino a quando gli ingredienti non risulteranno tutti ben amalgamati. Una volta pronta conservate la vostra crema al formaggio per dolci in frigorifero fino all'utilizzo.