



TORTE SALATE E SFORMATI

Torta salata con zucca e taleggio

12 Novembre 2020



1 TORTA SALATA DA 6 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
15 MIN



TEMPO DI COTTURA
60 MIN



CALORIE
520K

NOTE

INGREDIENTI

1 confezione da 230 g di Pasta sfoglia pronta (rotonda)

PER IL RIPIENO

800 g di Zucca

200 g di Taleggio

1 Cipolla

2 Uova

150 g di Ricotta vaccina fresca

200 ml di Latte

100 g di Parmigiano grattugiato

Erba cipollina

4 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe

Preparazione

- Mondate la zucca, eliminando la buccia e i semi, e tagliatela a cubetti piuttosto piccoli.
- Sbucciate la cipolla, tritatela e fatela soffriggere in una padella capiente, con un filo di olio, per 3-4 minuti a fuoco basso. Aggiungete la zucca, salate leggermente, mettete il coperchio e fate stufare per 20 minuti circa, aggiungendo un po' d'acqua bollente quando è necessario; a fine cottura il composto dovrà risultare piuttosto sodo. Schiacciatelo con una forchetta, poi regolate di sale e pepe e mescolate bene.
- In una ciotola rompete le uova e mescolatele con una forchetta, poi aggiungete il taleggio tagliato a pezzettini, la ricotta, il latte e il parmigiano. Rimestate bene con un mestolo per amalgamare gli ingredienti, poi unite un pizzico di sale e pepe.
- Srotolate la pasta sfoglia e appoggiatela su una teglia rotonda del diametro di 22 cm, insieme alla sua carta, lasciando sbordare la parte eccedente. Distribuitevi sopra la zucca schiacciata, insaporite con un ciuffo di erba cipollina tritata, poi completate con il composto di uova e formaggi.
- Livellate la superficie della torta e piegate verso l'interno i bordi della sfoglia. Mettetela in forno già caldo a 200°C (funzione statica) e cuocete per circa 35 minuti. Sforatela e aspettate qualche minuto per farla intiepidire; quindi toglietela dalla teglia, sfilate la carta dal fondo dopo averla staccata con una spatola piatta, e servitela subito.

Margherita Pini

I consigli di Margherita

- Se volete preparare la pasta da soli, optate per la brisée (la pasta sfoglia preparata a mano ve la sconsigliamo in quanto è molto difficile da stendere).
- Otterrete un gusto molto aromatico e croccante se aggiungerete alla zucca cotta, per una torta salata, 1 cucchiaino raso di rosmarino tritato (se non lo trovate fresco usate pure quello secco, ma unitelo alla zucca a inizio cottura) e 60 g di semi di zucca, non salati: tostateli per 1 minuto in una padellina senza condimento, mescolandoli sempre, poi tritateli grossolanamente. I semi di zucca hanno moltissime proprietà benefiche per l'organismo, sceglierli se possibile di derivazione biologica.