

Brunch

Crostata di zucca e cannella



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

60 min.

Persone

4

Difficoltà

Media



Ingredienti

- 1 Confezione di zucca gialla Naturizia a fette
- 1 Rotolo di pasta frolla
- 2 Uova
- Cannella q.b.
- 70 gr di zucchero di canna
- 80 ml di panna fresca
- 1 spicchio d'aglio
- Noce moscata



Preparazione

Tagliare la [zucca Naturizia](#) a cubetti, cuocere a vapore per circa 20 minuti, ridurre il composto ad una purea con l'aiuto di una forchetta e lasciare raffreddare.

Nel frattempo tirate fuori dal frigo il rotolo di **pasta frolla**, disponetelo in uno stampo da crostata rivestito di carta forno, bucherellate con la forchetta e coprite con un altro foglio di carta forno e ceci secchi. Fate cuocere nel forno preriscaldato secondo le indicazioni riportate sulla confezione, eliminando i ceci a metà cottura circa.

Parallelamente, in una ciotola capiente mescolate la zucca cotta con lo **zucchero**, le **uova**, la **panna**, la **cannella** e un pizzico di **noce moscata**.

Quando il composto sarà liscio e omogeneo, versatelo all'interno della frolla e cuocetelo in forno a 150-160° a 150° per poco meno di un'ora.

Servire fredda con una pallina di gelato alla vaniglia o panna spray.
