

Party

Pumpkin pie: crostata alla zucca

Ricetta a cura di: [Brukery](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione

100 min.

Persone

8

Difficoltà

Media



Ingredienti

- 2 confezioni di Zucca da 500 g ciascuna
- 250g di farina 00
- 220 g di burro
- 230 g di zucchero
- 4 uova
- 3 cucch.no di cannella in polvere
- 100 ml di latte



Preparazione

Rivestire una teglia con carta forno e cuocere la zucca in forno per già caldo a 190°C per circa 1 ora, finché risulterà morbida. Lasciare raffreddare

Preparare la frolla lavorando il burro (180gr) con lo zucchero (30gr). Aggiungere 1 uovo e continuare a lavorare finché il composto non risulterà morbido e ben amalgamato. Aggiungere la farina setacciata unita ad 1 cucchiaino di cannella. Lavorare fino ad ottenere un impasto compatto ma morbido.

Stendere la frolla con il matterello e ricavare un disco per rivestire il fondo di una tortiera da 24 cm di diametro. Dalla frolla stesa ricavare una striscia di impasto per rivestire i lati della tortiera. Riporre il guscio in frigo e lasciare riposare per almeno un'ora.

Con l'impasto rimasto realizzare i biscotti. Adagiarli su una teglia foderata con carta forno e lasciarli riposare in frigo.

Preparare la farcia a base di zucca. Rimuovere la buccia della zucca e riunire la polpa in una ciotola. Frullare la zucca; unire il burro fuso (40gr), il latte, 3 tuorli, lo zucchero (200gr). Montare gli albumi a neve e aggiungerli alla farcitura mescolando con una spatola dal basso verso l'alto.

Prendere il guscio di frolla, bucherellare il fondo con una forchetta e riempire con la farcitura alla zucca.

Cuocere la torta e i biscotti in forno già caldo a 180°C per circa 50 minuti. Lasciare raffreddare, decorare con i biscotti e servire.
