



Crostata di zucca e cioccolato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - crostata - zucca - cioccolato

Ingredienti

Per la frolla: 300g. farina, 200g. burro, 80g. zucchero a velo, 50g. mandorle macinate, 5 tuorli sodi, 1 buccia di arancia grattugiata, sale

Per il ripieno e per completare: 400g. di polpa di zucca pulita, 200g. di latte, 150g. di crema di latte, 115g. di zucchero semolato, 70 g. di cioccolato fondente, 35g. di uvetta, 30g. di farina, 20g. di mandorle a scaglie, 3 tuorli, cannella in polvere, brandy

Esecuzione

Per la pasta, raccogliete nella ciotola dell'impastatrice la farina, il burro, lo zucchero a velo, le mandorle macinate, un pizzico di sale, la buccia grattugiata e i tuorli passati al setaccio. Lavorate l'impasto e poi mettetelo a riposare in frigo per 30 minuti.

Nel frattempo cuocete la zucca a vapore per 10 minuti e ammolate le uvette in un dito di brandy.

Passate la zucca cotta nello schiacciapatate e amalgamatela con 35g. di di zucchero, 100g. di crema di latte, un pizzico di cannella e il brandy dell'uvetta, ottenendo una crema.

Amalgamare i 3 tuorli con 80 g. di zucchero e la farina; scaldare il latte con 50 g. di crema di latte e versarlo sui tuorli, unite il cioccolato a pezzetti, riportate sul fuoco e fate sobbollire la crema per 10 minuti. Lasciatela freddare.

Stendete la pasta a 4 mm di spessore e con 2/3 di essa rivestite uno stampo basso di diametro 22cm, cospargete il fondo con l'uvetta e le mandorle a scaglie. Versateci sopra, prima la crema al cioccolato e poi la crema di zucca meno 2 cucchiainate per entrambe che serviranno per guarnire la crostata. Completate il dolce con una griglia di pasta (il terzo avanzato) e infornatelo a 190Å° per 60 minuti; freddo guarnitelo con le creme rimaste.

[immagine non più disponibile].