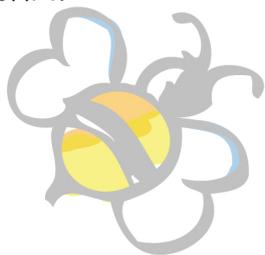




Crostata di zucca - [Visualizza sul sito di cockerina](#)



eCucinando.it



Dessert - Crostate -

dolce di Halloween

per la pasta:

300 gr di farina  
150 gr di burro  
150 gr di zucchero  
2 tuorli  
un pizzico di sale

per il ripieno:

1 kg di zucca  
100 gr di burro  
60 gr di zucchero  
2 tuorli  
20 gr di maizena  
1 dl di vino moscato  
1 cucchiaino di cannella  
un pizzico di sale  
40 gr di uvetta  
30 gr di pinoli

preparare la pasta frolla lavorando bene gli ingredienti e lasciar riposare per 1/2 ora, intanto preparare il ripieno:

mettere a bagno l'uvetta in un bicchiere con acqua.

pulire la zucca eliminando scorza, semi e filamenti, tagliarla a pezzetti e rosolarla nel burro.

bagnare col moscato (io ho usato del vino bianco dolce) e cuocere a fuoco lento per 20 minuti, lasciando sfumare il vino finchè la zucca non diventa tenera.

lasciar raffreddare, quindi frullare la polpa di zucca insieme al sale, la maizena (io ho usato l'amido di mais), i tuorli, metà cannella in polvere e metà zucchero.

amalgamare bene il tutto e poi aggiungere l'uvetta strizzata e i pinoli.

dividere la pasta in due parti.

stendere un primo disco da mettere in una tortiera imburrata, versarci dentro il composto di zucca.

stendere il secondo disco su un foglio di carta da forno e delicatamente rivoltarlo sulla tortiera, cercando di non rompere il disco di pasta

poi delicatamente sollevare la carta da forno

sigillare i bordi della torta con una forchetta, praticare dei forellini e infornare a 200° per circa 30 minuti, finchè la crostata non diventa bella dorata.

sfnare e quando diventa tiepida cospargere col restante zucchero e cannella mescolati tra loro.





eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it