



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Torta di zucca



4 Persone

piatti di mezzo Categoria

difficile Difficoltà

4 ore Tempo

Attrezzatura : **Teglia, padella**

Ingredienti

- 1 kg di farina bianca
- 4 cucchiai d'olio extravergine d'oliva
- 2 kg di zucca
- 20 gr di funghi secchi
- 8 uova
- 100 gr di burro
- 100 gr di parmigiano grattugiato
- 1 cipolla
- sale
- pepe

Preparazione Torta di zucca

Passo 1.

Preparate un impasto con farina, acqua, sale ed olio.

Passo 2.

Dopo averla lavorata fino ad ottenere una pasta fine, ricopritela con un tovagliolo umido; fatela quindi riposare per 15 minuti.

Passo 3.

Pulite e fate bollire la zucca per circa 15 minuti, fatela quindi raffreddare e lasciatela avvolta in un panno per circa tre ore in modo che perda l'acqua.

Passo 4.

Successivamente tritatela e fatela rosolare nel burro con i funghi secchi.

Passo 5.

Aggiungete quindi il parmigiano grattugiato, le uova sale e pepe e mescolate il composto.

Passo 6.

Preparate delle sfoglie molto sottili con la pasta precedentemente lavorata.

Passo 7.

Mettete 5 sfoglie a strati in una teglia precedentemente unta ed infarinata.

Passo 8.

Per ogni strato spennellate con dell'olio.

Passo 9.

Aggiungete il composto di zucca precedentemente preparato, poco burro, sale, pepe e parmigiano.

Passo 10.

Mettete altre 5 sfoglie a strati spennellando ogni strato con dell'olio.

Passo 11.

Fate cuocere in forno a 180° per un'ora circa, fino a che la pasta non sarà ben dorata.

Passo 12.

In alternativa alle 10 sfoglie di pasta preparata in casa, potete utilizzare due dischi di pasta sfoglia.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 18/11/2019
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)