



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

## *Crostata di fiori di zucca*



**4** Persone

**dolci** Categoria

**facile** Difficoltà

**2 ore e 40 minuti** Tempo

Attrezzatura : **padella, pellicola trasparente, cucchiaio di legno, ciotola, tortiera di 22 cm di diametro, matterello, setaccio**

### ***Ingredienti***

- 250 g di farina 00
- 100 g di zucchero
- 125 g burro
- 2 uova
- sale
- 32 fiori di zucca
- 80 gerigli di noce spellati
- 100 g di burro
- 80 g di scorza di cedro candita
- 1 limone non trattato
- 80 g di farina 00
- 2 cucchiai di grappa
- 1 uovo
- 120 g di zucchero
- 30 g di zucchero a velo

## **Preparazione Crostata di fiori di zucca**

### **Passo 1.**

Per preparare la pasta frolla, amalgamate velocemente tutti gli ingredienti fino ad ottenere una pasta omogenea.

### **Passo 2.**

Fate una palla, avvolgetela con pellicola trasparente e fatela riposare per almeno un'ora.

### **Passo 3.**

Pulite i fiori di zucca privandoli del pistillo e tagliandoli a pezzetti, fateli appassire in una padella con 50 g di burro e girando con un cucchiaino di legno.

### **Passo 4.**

Grattugiate la scorza del limone, tritate la scorza di cedro e i gherigli di noce, metteteli in una ciotola e aggiungete i fiori di zucca, l'uovo, la grappa e il burro rimasto a pezzetti.

### **Passo 5.**

Amalgamate il tutto.

### **Passo 6.**

Imburrate una tortiera, stendete la pasta frolla con un matterello e foderate la tortiera.

### **Passo 7.**

Bucherellate la pasta con una forchetta e ponetevi sopra il composto precedentemente preparato.

### **Passo 8.**

Ripiegate il bordo verso l'interno per formare un bordo.

### **Passo 9.**

Infornate a 180°C per 40 minuti.

### **Passo 10.**

Sfornate, fate raffreddare e spolverizzate con lo zucchero a velo (fate cadere lo zucchero a velo da un setaccio).

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)