



Torta gialla - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

crostata salata - zucca - funghi

ripieno alla zucca... per Halloween

Preparare la pasta brisee con 300 gr di farina, 150 gr di burro, 50 ml di acqua e un pizzico di sale.

Tagliare a fette 700 gr di zucca con la buccia e cuocere sulla grata del forno caldo per 30 min.

Ricavare la polpa e schiacciarla con una forchetta, poi amalgamare con un pizzico di rosmarino, 1 uovo, sale e pepe.

Cuocere per 10 min. 20 gr di funghi secchi fatti rinvenire e tritati con 4 cucchiaini di olio evo, 1 spicchio di aglio, sale e pepe.

Stendere la pasta e foderare una tortiera imburrata, spalmare la crema di zucca lasciando libero il centro dove sistemare i funghi.

Cuocere in forno caldo per 40 min, e servire tiepida.

ricetta trovata su "InTavola" allegato a TV sorrisi e canzoni, ottobre 2000).

eCucinando.it