



Pumpkin pie - [Visualizza sul sito](#)  
di pappoletta72

torta salata patate - zucca - pancetta

E' una ricetta americana. io ho modificato la ricetta perche' non mi piacciono alcune combinazioni.

per la base (fatto tale e quale):

75 ml di latte

50 g di lievito

1/2 cucchiaino di zucchero

480 g di farina

sale

450 g di patate

2 uova 45 g di burro

per il ripieno (come l'ho fatto io):

450 g di zucca

200 ml di panna

100 g di pancetta

prezzemolo tritato

olio

3 scalogni, aglio

poco aceto balsamico rosso (come vedrete sotto c'era scritto bianco ma non l'avevo altrimenti questo ingrediente non lo avrei cambiato)

sale

Ho preparato la base così: Ho intiepidito il latte, vi ho fatto sciogliere il lievito e lo zucchero e ho lasciato lievitare in luogo caldo. Ho bollito le patate con la buccia, le ho sbucciate e le ho passate. Ho impastato la farina con le patate schiacciate, le uova, il sale e il burro fuso. Ho fatto crescere per una mezzoretta.

Nel frattempo ho preparato il ripieno facendo soffriggere lo scalogno e l'aglio nell'olio, poi ho aggiunto l'aceto e poi la zucca quando l'aceto ha evaporato. ho fatto cuocere e poi l'ho schiacciata. Poi ho aggiunto la panna, e alla fine la pancetta e il prezzemolo e ho spento.

Ho steso 2/3 della base con il mattarello, l'ho stesa su una pirofila imburrata premendo i bordi verso l'alto, ho forato con la forchetta e ho fatto cuocere in forno caldo a 200°C per 15 minuti. L'ho tolta dal forno per metterci il ripieno, con la restante pasta base ho fatto delle strisce e ho ricoperto la torta tipo una crostata e ho infornato ancora a 200°C per 40 minuti circa.

A me e' piaciuta molto.