



le Rubriche del gens - n. 79

La torta di zucca

di Maria

Ricetta per preparare la torta di zucca secondo lo stile americano della "Pumpkin pie"

Non me ne voglia Silvano, al quale la dedico, se scrivo la ricetta senza le foto, come è invece consuetudine. Lui l'ha assaggiata per cui la conosce e l'ha apprezzata. Io, invece, non voglio prepararne un'altra altrimenti dovrei mangiarla, il che non è al momento buona cosa. Non escludo che prossimamente potrò farne una da condividere.

Ingredienti per la pasta frolla:

400 g di farina integrale o anche bianca.

200 g di burro a temperatura ambiente.

100 g di zucchero.

2 uova.

Un pizzico di sale, esaltatore di sapidità

Montare le uova con lo zucchero, unire il burro, il sale e la farina.

Impastare rapidamente per non riscaldare troppo il burro.

Formare una palla da mettere in frigorifero almeno un'ora (io la preparo il giorno prima).

Toglierla dal frigorifero e quando la massa si è ammorbidente, stenderla con il mattarello per foderare una teglia (imburrata e infarinata) anche nei bordi piuttosto alti.

Spolverare la pasta frolla stesa con un velo di pan grattato che possa assorbire l'umidità del ripieno in cottura.

Ingredienti per il ripieno di zucca:

Ottenerne circa 800/900 g. di zucca cotta nel forno dall'ortaggio crudo e sbucciato e renderla omogenea frullandola con il minipimer.

Zucchero di canna, miele di castagno (ma anche di altri fiori), un pizzico di sale, zenzero in polvere e cannella in polvere, tutti questi ingredienti in quantità variabile a seconda del gusto.

Una confezione di panna da cucina.

Un uovo intero.

3/4 cucchiai di brandy, o whisky, o marsala.

Mescolare tutti questi ingredienti e stendere il ripieno ottenuto sopra la pasta frolla.

Ricoprire con un altro strato di pasta frolla e bucherellarlo per permettere all'umidità del ripieno di evaporare.

Inforiare a 180 °C per 30/40 min o comunque finché la torta non sia perfettamente cotta.

Bon appétit!