

## Una Ricetta ogni 15 giorni

15 dicembre 2010

### Crostata salata di Zucca

Tempo di preparazione circa 40 minuti, oltre alla cottura di 20 minuti in forno

#### INGREDIENTI

Per una crostata da 8 persone

Zucca napoletana, 1 kg (peso pulito)

Pasta Brisée pronta , 1 confezione

Taleggio, non troppo stagionato, 120 grammi

Gorgonzola dolce, 120 grammi

Parmigiano grattugiato, 80 grammi

Sale, Pepe Nero, Olio Extravergine di Olive, Noce moscata grattugiata, un pizzico, Burro, una noce

#### ATTREZZATURA NECESSARIA

Tagliere, Coltello, Grattugia, Cucchiaino da cucina

Tegame largo con coperchio

Teglia da forno rotonda (diametro cm.26/28, bordo alto 4/5 centimetri) in alluminio, in metallo con interno antiaderente o ceramica

Carta da forno, Due piatti grandi

1	Scegliete una zucca fresca e di bel colore. Mondatela della buccia per bene senza lasciare venature verdi sulla superficie esterna
2	Tagliate la zucca a fette dello spessore di mezzo centimetro e poi di nuovo a quadretti di non più di 3 o 4 centimetri di lato
3	Mettete il tegame su un fuoco basso e aggiungete tre cucchiaini da cucina di Olio Extravergine di Oliva
4	Aggiungete subito la zucca tagliata a tocchetti e lasciate cuocere con il coperchio a fuoco basso per circa 25 minuti mescolando molto delicatamente di tanto in tanto e facendo attenzione a che i pezzi di zucca non si macerino
5	Aggiustate di sale e pepe , assaggiate e mescolate di nuovo
6	A cottura ultimata la zucca dovrà essere morbida e compatta. Lasciatela pure un poco al dente. La successiva cottura in forno farà il resto
7	Imburrate per bene la teglia sia sul fondo che sui bordi interni. Eseguite questa operazione attentamente, poiché la pasta brisée tende facilmente ad attaccarsi alle parti non imburrate
8	Accendete il forno stabilizzando la temperatura a 200 gradi
9	Stendete delicatamente la pasta brisée sul fondo della teglia accomodandola bene e lasciandola sbordare fuori dalla teglia
10	Stendete un primo strato di tocchetti di zucca cotta sul fondo, riempiendo e livellando per bene. Dovrete usare non più della metà della zucca che avete cotto
11	Togliete la buccia al taleggio ed al gorgonzola e fate fettine abbastanza sottili di entrambi
12	Sistemate le fettine di formaggio sopra il primo strato di zucca coprendola completamente. Date una spolverata di parmigiano grattugiato
13	Procedete con il secondo strato di zucca ricoprendo completamente il formaggio sottostante
14	Una volta posizionata tutta la zucca, spolverate un poco di parmigiano ed un piccolo pizzico di noce moscata
15	Tagliate la pasta brisée in eccesso intorno al bordo e fatene delle strisciole che disporrete sulla torta a raggiera
16	Infornate e lasciate cuocere per esattamente 20 minuti, ruotando la teglia di 180 gradi dopo i primi 10 minuti di cottura
17	Terminata la cottura, sfornate e con la punta del coltello staccate la pasta dal bordo della teglia senza romperla
18	Stendete sopra la superficie della torta un foglio di carta da forno più grande della dimensione totale della teglia
19	Mettete un grande piatto rovesciato sopra la carta da forno e, con movimento rapido capovolgete la teglia tenendola ben salda per i bordi. Ricordatevi che la teglia è molto calda, pertanto le presine o i guanti da cucina sono d'obbligo
20	Ora avrete la torta rovesciata sopra la carta da forno ed il piatto
21	Prendete il secondo piatto grande e mettetelo rovesciato sul fondo della torta
22	Ripetete il rapido movimento di prima ed il gioco è fatto. La vostra torta è pronta da servire
23	Consiglio di consumarla tiepida, in modo che il formaggio sia leggermente sciolto
24	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere