

Torta salata “gorgonzucca”

Inizia l'autunno, e nei supermercati compaiono bellissime zucche grosse e carnose, quindi perchè non approfittarne per preparare una bella torta salata? Io ho utilizzato per la base della pasta brisée fatta in casa, ma potete anche usare una base di pasta sfoglia acquistata.



Ingredienti per una torta salata di diametro 26cm:

- Per la pasta brisée:
 - 250 gr farina 0
 - 70 ml acqua fredda
 - 100 gr burro
 - una presa di sale
- Per la farcia:
 - zucca gialla a cubetti, 450 gr (al netto di buccia e semi)
 - 150 gr gorgonzola
 - 3 uova intere
 - 250 gr ricotta
 - qualche cucchiaino di parmigiano grattugiato
 - sale, pepe

Preparare la pasta brisée: in una ciotola capiente unire la farina e il sale, poi il burro a piccoli cubetti. Con la punta delle dita stemperare il burro con la farina fino ad ottenere una sabbia uniforme (circa 2 minuti). A metà lavorazione, se necessario, raffreddare le mani sotto il rubinetto e asciugarle bene. Aggiungere l'acqua (tenuta in freezer per

qualche minuto) e continuare a lavorare con le dita finché l'impasto non si compatta.

(Se si usa un robot da cucina, versarvi la farina con il sale, poi il burro a cubetti. Frullare qualche secondo fino ad ottenere un impasto sabbioso, quindi aggiungere l'acqua e lavorare finché la pasta non si compatta).

Prelevare la pasta, formare una palla con le mani, metterla su un piatto e schiacciarla con il palmo della mano, coprire con pellicola e lasciare a riposare in frigorifero per circa mezz'ora.

Nel frattempo, preparare la farcia:

Pulire la zucca, sbucciarla e togliere tutti i semi e la pellicina interna con un cucchiaino, tagliarla a cubetti grossi e fare cuocere in microonde (in un recipiente coperto) alla massima potenza per circa 8-10 minuti, senza aggiungere acqua.

Terminata la cottura scolare l'eventuale acqua che si è formata, poi schiacciare bene la polpa con una forchetta, versarla nel boccale del robot da cucina ed aggiungere la ricotta, il gorgonzola, sale, pepe e le tre uova intere.

Frullare per circa 20 secondi fino ad ottenere un composto liscio e privo di grumi.

Se invece preferite una consistenza più rustica, procedete a mano senza frullare nel robot, schiacciando prima con una forchetta il gorgonzola poi aggiungendo il resto degli ingredienti e mescolare bene.

Mettere in una ciotola e fare riposare in frigorifero.

Riprendere la pasta, stenderla con un mattarello leggermente infarinato (oppure usare un mattarello di plastica, di quelli per pasta di zucchero) sopra ad un foglio di carta forno, fino ad uno spessore di circa mezzo centimetro (la pasta deve essere più ampia del diametro della teglia); aiutandosi con il mattarello trasferirla sulla teglia, farle prendere bene la forma premendo con le dita, con un coltello rimuovere l'eccesso di pasta dal bordo e con i rebbi di una forchetta bucherellare tutto il fondo.

Assicurarsi di premere bene la pasta contro i bordi della tortiera, in questo modo si eviterà che la pasta si ritiri

durante la cottura.



Disporre sul fondo della pasta un disco di carta forno, ricoprire di fagioli secchi e cuocere in forno a 180° per circa 15/20 minuti (c.d. cottura "in bianco"), poi rimuovere e fare raffreddare.

Versare sopra alla base tutta la farcia, e livellare bene con una spatola.

Se è avanzata un poco di pasta, stenderla con un mattarello e ricavare delle decorazioni con le formine tagliabiscotti, da appoggiare delicatamente sulla farcia (aiutatevi con una spatola per dolci).



Cuocere in forno a 180° (meglio se ventilato) per circa 30 minuti, finchè la superficie non risulta ben gratinata.

Servire tiepida.