



# Torta di zucca

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 20 Min.  
Tempo di cottura 45 Min.  
Porzioni 8  
Elettrodomestico Combair SE dal 2015

## Preparazione

---

500 g di zucca, Butternut, pari a circa ½ zucca

1 rametto di rosmarino

Pelare la zucca e tagliarla a pezzi di circa 1,5 cm. Staccare gli aghi di rosmarino dal rametto e tritarli finemente.

**(Pre)riscaldare la camera di cottura a 180 °C con PizzaPlus**

2 uova

250 ml di panna semigrassa

100 g di gruviera, grattugiato

sale

pepe, macinato

noce moscata, grattugiato

Sbattere le uova per la copertura, incorporare la panna semigrassa, il gruviera e il rosmarino e condire con sale, pepe e noce moscata.

1 pasta per crostate, rotonda stesa

3 CM di semi di zucca

Stendere la pasta con la carta da forno nella teglia rotonda e bucherellarla con la forchetta. Versare la zucca sulla pasta e stendere la copertura. Cospargere con i semi di zucca.

Appoggiare la teglia rotonda sulla griglia all'interno della camera di cottura preriscaldata. Cuocere.

**Infornare l'alimento**

**PizzaPlus 180 °C per 45 Min.**

## Accessori

---

Teglia rotonda con TopClean ø29 cm

Griglia

