



Torta piccante di zucca

Ricetta di V-ZUG SA



Preparazione 30 Min.
Tempo di riposo 10 Min.
Tempo di cottura 45 Min.
Porzioni 4
Elettrodomestico CombairSteamer V2000 dal 2021

Torta vegetariana con crosta di pasta sfoglia

Ripieno

600 g di polpa di zucca
300 g di quark alla panna
100 ml di panna semigrassa
4 uova
1 CM di amido di mais
50 g di parmigiano grattugiato
1 mazzetto di prezzemolo, tritato
3 CT di sale
1 pizzico di noce moscata
un po' di pepe
1 arancia, un po' di scorza grattugiata

Torta

burro per ungere
2 rotoli di pasta sfoglia rotondi
2 CM di nocciole macinate

Ripieno

Tagliare la polpa di zucca a strisciole sottili (a julienne) oppure grattugiarla grossolanamente con la grattugia per rösti.





Mescolare il resto degli ingredienti in una ciotola fino a ottenere una crema. Aggiungere la zucca.

Torta

Ungere la teglia con il burro e rivestirla con la pasta. Bucherellare la base in più punti con una forchetta. Cospargere con le nocciole.

Distribuire il ripieno sulla base di pasta. Coprire con il secondo rotolo di pasta senza premere. Premere bene sul bordo e tagliare la pasta in eccesso. Bucherellare la pasta sovrastante in più punti con una forchetta.

Cuocere

Cuocere la torta di zucca su una griglia nell'appoggio centrale a 210 °C per 45 minuti con cottura professionale classica.

Lasciare raffreddare per circa 10 minuti prima di servire.

Fase di cottura

Cottura professionale classica 210 °C per 45 Min.

Consigli

Sostituire la zucca con altre verdure a radice a piacere.

Accessori

Griglia

Teglia rotonda ø 29 cm

Ulteriori informazioni

Creata il

03.10.2022

