

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Torta salata con la zuccae per non usare le solite verdure.....Zucca!!!!!!



Difficoltà
facile



Quantità
6 persone



Tempo
60 minuti

Ingredienti

- Sfoglia - 1
- zucca - 300 g
- ricotta - 100 g
- uova - 2
- panna - 100 ml
- parmigiano - 1 cucchiaio
- pane grattugiato - 2 cucchiari
- speck - 4 -5 fettine
- sale -q.b.

Preparazione

Prima di tutto pulite la zucca dalla buccia e dai semi e la sbollentate in acqua salata per 10 minuti! La fate raffreddare e la schiacciate, oppure la frullate con il minipimer. Prendete la pasta sfoglia, allargate leggermente con il mattarello e dopo aver tagliato una striscia sottile, che servirà per guarnizione, la mettete sulla teglia o, (come ho fatto io) sul piatto crisp! In una ciotola fate un composto con la zucca e la ricotta. Aggiungete le uova sbattute con la panna e il parmigiano. Tagliate lo speck a piccoli pezzetti e aggiungetelo. Mettete due cucchiari di pan grattato, salate leggermente il composto e versatelo sulla pasta sfoglia pronta. Versate sopra un po' di pane grattugiato. Tagliate dei piccoli decori dalla striscia preparata precedentemente e li posate sul composto. Mettete in forno e fate dorare a vostro piacimento. Nel forno a microonde con la funzione crisp in circa 15 minuti è pronta!!!! Nel forno tradizionale il tempo è più lungo. Ogni forno ha le sue caratteristiche!!!! L'importante è che la sfoglia sia ben dorata!!!!

