

INSIEME IN CUCINA

Che gusto con la zucca!

La colorata regina dell'autunno sa essere davvero versatile: in crema, nella zuppa, per le torte salate o in versione dolce con il cioccolato, è sempre una bontà



Tarte salata con taleggio

Ingredienti per 8 persone
 350 g di pasta brisée · 250 g di zucca Delica · 3 uova · 500 g di ricotta · 200 g di taleggio · 60 g di parmigiano · 1 cipolla rossa · 2 rametti di rosmarino · 1 ciuffo di salvia · pinoli · farina · olio extravergine d'oliva · sale · pepe.

1. Taglia a tocchetti la zucca e a spicchietti sottili la cipolla, poi rosola entrambe in una grande padella con un filo di olio e un rametto di rosmarino per 3-4 minuti. Lavora la ricotta con le uova, il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e di pepe. Infine, incorpora il taleggio tagliato a tocchetti.
2. Lavora brevemente la pasta brisée con le mani e stendila con il matterello sul piano di lavoro leggermente infarinato. Trasferiscila in uno stampo da 26 cm di diametro a bordi bassi e, preferibilmente, con il fondo rimovibile.
3. Bucherella la pasta con una forchetta e versaci il composto di ricotta. Distribuiscici sopra la zucca e la cipolla, metti la tarte in forno già caldo a 170°, cuocila per 40 minuti, poi sfornala e lasciala raffreddare.
4. Friggi separatamente in un padellino con poco olio le foglie di salvia e gli aghi di rosmarino. Cospargili sulla tarte con 2 cucchiaini di pinoli leggermente tostati e servi.

Media difficoltà
 Preparazione 50 minuti
 Cottura 40 minuti
 Cal/porzione 430