

TORTA DI ZUCCA 2

Ingredienti per 8 persone:

- 1000 g di zucca gialla,
- 300 g di pasta sfoglia,
- 50 g di burro,
- 50 g di groviera,
- 20 g di funghi secchi,
- 2 uova,
- 4 cucchiaini di formaggio grattugiato,
- 1 cipolla,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mettete i funghi a bagno in acqua tiepida.

Tagliate a fette la zucca, eliminate i semi e la parte filamentosa, cuocete in forno a 180°C per 20 minuti. Passatela al setaccio.

In una casseruola sciogliete il burro e rosolate la cipolla tagliata ad anelli sottili, i funghi strizzati e tritati. Unitevi il passato di zucca e lasciatelo asciugare per 10 minuti, mescolando.

Ritirate il recipiente dal fuoco, incorporate al composto quattro cucchiaini di formaggio grattugiato, un uovo intero e un tuorlo, amalgamate.

Salate, pepate.

Dividete la pasta sfoglia in due parti, tiratene una a disco e adagiatelo in una tortiera imburrata facendo risalire la pasta sui bordi.

Ricoprite la superficie con le fettine di groviera, versate il composto di zucca.

Tirate a disco la restante pasta e coprite il ripieno.

Sigillate i bordi pizzicandoli in modo da formare un cordoncino, bucherellate la superficie con una forchetta e cuocete in forno preriscaldato a 200°C per un'ora.