

Torta di Zucca

Categoria: Dolci e Desserts - Torte

Informazioni Generali



Preparazione:
30 min



Cottura:
60 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Basso



Difficoltà:
Bassa



La torta di zucca è un dolce goloso e prettamente autunnale. Questa torta si presta, in modo particolare, ad essere preparata in occasione della festa di Halloween: con la pasta frolla decorate la superficie della torta a forma di ragnatela e disponetevi sopra due ragni, con il corpo fatto di frolla e le zampette di mandorle. Il colore giallo intenso della torta di zucca rievoca le famose zucche americane che vengono incise proprio in occasione della "notte delle streghe". La torta di zucca ha un sapore intenso e molto dolce; per la sua preparazione è consigliabile usare una zucca dalla polpa molto compatta, così che non rilasci la parte acquosa in cottura.

Ingredienti per la pasta

>> Burro

250 gr

>> Sale

qb

>> Vaniglia

essenza, la punta di un cucchiaino

>> Farina

tipo 00, 500 gr

>> Uva

4 tuorli

>> Zucchero

200 gr

...per la farcitura

>> Cannella

in polvere q.b.

>> Panna

fresca 180 ml

>> Zucca

800 gr

>> Marsala

all'uovo 1 bicchierino

>> Uova

1 grosso

>> Zucchero

di canna 70 gr

>> Noce moscata

in polvere q.b.

>> Zenzero

q.b.

Preparazione



Per preparare la torta di zucca iniziate dalla pasta frolla: inserite in un mixer la farina, il burro freddo di frigorifero e un pizzico di sale, quindi frullate il tutto fino ad ottenere un impasto dalla consistenza sabbiosa e farinosa (1). Trasferite ora il composto ottenuto su una spianatoia, formando la classica "fontana", poi unite lo zucchero a velo (2), l'estratto di vaniglia (3)



e i tuorli (4). Impastate con le mani per qualche minuto (5), fino a che non avrete ottenuto un impasto morbido e compatto (6). Formate ora una palla, avvolgetela con della pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora (per maggiori dettagli su come preparare la pasta frolla, [clicca qui](#)).



Mondate la zucca, privatela dei semi interni e della buccia, quindi tagliatela a tocchetti e mettetela a cuocere in forno preriscaldato a 200°, coperta da un foglio di alluminio, per 45 min, o fino a quando non risulterà ammorbidita (7). Trascorso il tempo necessario, trasferite la zucca in una terrina e schiacciatela bene con un cucchiaino o una forchetta (8), unitevi lo zucchero di canna (9),



l'uovo (10) e poi la panna fresca (11). Aggiungete infine la cannella e la noce moscata (12),



quindi il marsala e un po' di zenzero fresco grattugiato (13). Mescolate con cura, poi trasferite la crema ottenuta in un pentolino e fatela addensare a fuoco dolce per circa 5-10 minuti, mescolando frequentemente (14). Togliete la pasta frolla dal frigorifero, trasferitela sulla spianatoia infarinata e stendetela con l'aiuto di un mattarello (15), fino ad ottenere uno strato dello spessore di circa 5 mm,



quindi stendetela in uno stampo da 26 cm, imburrato e infarinato. Bucherellate il fondo della frolla con i rebbi di una forchetta (16) poi versate la crema di zucca (17). Con la pasta frolla che avanza preparate delle striscioline (18)



da utilizzare per fare il disegno di una ragnatela (19), poi modellate due ragni (20): formate quattro palline, due più grandi per il corpo e due più piccole per la testa, e adagiatele sulla ragnatela. Fate cuocere la torta in forno caldo, preriscaldato, a 200° per i primi 20 minuti e poi a 180° per altri 30 min; se la torta dovesse colorire troppo, coprite lo stampo con della carta di alluminio e terminate la cottura. Trascorso il tempo necessario estraete dal forno la torta, fatela raffreddare completamente e poi decorate con delle lamelle di mandorle i ragnetti, in modo da formare le zampette (21).

Conservazione

La torta di zucca si conserva per 2-3 giorni, sotto una campana di vetro oppure in un contenitore coperto con della pellicola.

Consiglio

Per far sì che la decorazione della ragnatela sulla torta di zucca assuma un bel colore dorato, spennellatela, prima della cottura, con un tuorlo sbattuto e diluito con pochissimo latte o panna.

