



Crostata di zucca ai pistacchi

Ingredienti

- 1 confezione di Pasta Brisée
- Farina q.b.
- Burro q.b.
- 800 g di Zucca
- 4 cucchiari di Pistacchi
- 120 g di Zucchero

Preparazione

1. Togliete la scorza alla zucca e tagliate la polpa a tocchetti di 3 cm di spessore e 10 cm di lunghezza. Metteteli in una terrina preferibilmente di coccio, cospargeteli di zucchero e copriteli a filo di acqua. Lasciate riposare per 24 ore in luogo fresco, dopodiché mettete il recipiente sul fuoco e cuocete per circa 40 minuti, finché la zucca sarà tenera e asciutta, poi fatela raffreddare. Nel frattempo, con la pasta brisée foderate uno stampo da crostata imburrato e infarinato, coprite il fondo di fagioli secchi e cuocete in forno già caldo a 190°C per circa 20 minuti. Sfornate la base, eliminate i fagioli, lasciatela intiepidire e sformatela. Rovesciatevi la crema di zucca, cospargete di pistacchi tritati grossolanamente e servite.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 70

👥 4 4 persone