



## Torta di zucca e cipolle caramellate

### Ingredienti

- 1 confezione di La Sfoglia Bontà di Semi
- 400 g di Zucca
- 3 Uova
- 150 g Ricotta
- 60 g di Parmigiano grattugiato
- 1 Cipolla
- 1 cucchiaio di Olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino di Zucchero di canna
- Noce moscata q.b.
- 1 pizzico di Sale
- Mandorle a lamelle q.b.

### Preparazione

1. Lavate e tagliate a fettine la cipolla. Fatela rosolare in una padella con un filo di olio, sale, pepe e zucchero. Quando la cipolla sarà appassita e caramellata tenetela da parte. Fate a tocchi la zucca e passatela in forno per 20 minuti in modo che si ammorbidisca, poi trasferitela in un frullatore con uova, parmigiano, ricotta, sale e noce moscata. Srotolate la pasta sfoglia con farina integrale, sistematela in una teglia rotonda e versatevi sul fondo la cipolla. Coprite con la crema alla zucca e infornate per 45 minuti a 180°. Mentre la torta cuoce, fate rosolare le lamelle di mandorla e decoratevi la torta una volta sfornata. Servite tiepida, in modo che la crema si rapprenda e sia più facile da tagliare a fette.

### Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 75

👤 8 8 persone