



Torta salata di
Halloween con zucca e
funghi

Ingredienti

- 2 confezioni di Pasta Brisée
- 400 g di Zucca
- 300 g di Funghi
- 1 Cipolla
- 50 g di Pancetta
- Sale q.b.
- Pepe q.b.
- Rosmarino q.b.
- Olio extra vergine di oliva q.b.

Preparazione

1. Tritate la cipolla e fatela soffriggere in una padella con il rosmarino e un filo d'olio, unite la zucca surgelata, salate e pepate e fatela cuocere a fuoco alto per 15 minuti, finché non sarà morbida e dorata. In un'altra padella fate rosolare i funghi con olio extravergine, salateli e fateli saltare a fuoco vivace per pochi minuti. Quando la zucca e i funghi saranno cotti, spegnete il fuoco e lasciate raffreddare. Nel frattempo, tagliate a striscioline sottili la pancetta. Srotolate la brisee su una teglia tonda, lasciando la sua carta da forno. Bucherellate la superficie con una forchetta e disponetevi sopra la zucca, i funghi e la pancetta. Ponete la torta salata con zucca e funghi in forno ventilato a 180-190°, e fatela cuocere per circa 25 minuti, la pasta sfoglia dovrà essere asciutta e dorata ai bordi.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

🕒 45

👥 8 8 persone