



Scrigno di brisée alla zucca

Torte Salate

🕒 70m

👥 8



Ingredienti

- 1 Rotolo 1 rotolo di Pasta brisée senza glutine
- 500 g 500 g di Polpa di zucca
- 70 g 70 g Provola affumicata
- 50 g 50 g Pecorino grattugiato
- 50 g 50 g di Parmigiano grattugiato
- 2 in 2 Uova

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Prima di tutto, tagliate una piccola zucca a metà e privatela dei semi e dei filamenti interni. Fatele cuocere su una teglia rivestita di carta da forno a 180° per circa 30, con la parte interna appoggiata sulla teglia. Togliete dal forno la zucca e con un cucchiaino rimuovete la polpa che verserete in una terrina con le uova, il parmigiano, il pecorino e i dadini di provola affumicata. Regolate con sale e pepe e mescolate fino ad ottenere un impasto bello cremoso. Versate il composto all'interno della brisée, precedentemente sistemata in una teglia più piccola del suo diametro, e richiudete i bordi sull'impasto. Informare a 180° per circa 30 minuti.