

Torta salata alla zucca e gorgonzola

La torta salata alla zucca e gorgonzola è un piatto autunnale semplice e veloce che può essere servito sia come antipasto che come secondo.

Ingredienti:

1 foglio di pasta sfoglia rotonda
600 g zucca (tagliata a cubetti)
1 porro
100 g gorgonzola sale q.b.
noce moscata q.b.
olio extravergine di oliva q.b.

Procedimento:

1. Tritare finemente il porro e farlo soffriggere con poco olio extravergine di oliva in una padella per qualche minuto.
2. Aggiungere la zucca al soffritto e cuocere per circa 10-15 minuti fino a che non si rompe facilmente con una forchetta. Salare e aggiungere noce moscata a piacere.
3. Schiacciare la zucca e il porro con una forchetta fino ad ottenere un composto facilmente "spalmabile".
4. Tagliare a cubetti il gorgonzola.
5. Stendere un rotolo di pasta sfoglia e forare la base con una forchetta. Trasferire il rotolo in uno stampo da crostata. Stendere il composto di zucca e porro sopra la pasta sfoglia.
6. Cospargere con il gorgonzola tagliato a cubetti e infornare in forno statico preriscaldato a 200 °C per circa 20-25 minuti fino ad avvenuta doratura della torta salata.
7. Sforzare e servire.