Torta di zucca

Immagine da http://commons.wikimedia.org/wiki

Ingredienti - per la sfoglia: 300 grammi di farina, acqua, olio extravergine d'oliva ligure, sale - **per il ripieno:** zucca, una cipolla, formaggio grattugiato, un pugno di riso, 2 o 3 uova, maggiorana, sale, pepe.

Preparare la sfoglia impastando la farina con l'acqua tiepida, un po' d'olio e un pizzico di sale. L'impasto deve rimanere un po' duro, dopo averlo lasciato riposare un pochino, stenderlo col mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile. Prendere un bel pezzo di zucca "trombetta", togliere la buccia e tagliarla col coltello a piccoli cubetti (vedi figura), metterla in una ciotola insieme alla cipolla tritata, due o tre uova, un pugno di riso, formaggio grattugiato, sale, pepe e un po' di maggiorana e mescolare bene il tutto.

Mettere la sfoglia su una teglia unta d'olio (la sfoglia deve essere più grande della teglia in modo da poter essere ripiegata) e versarvi sopra il ripieno, spianarlo bene e coprirlo con un'altra sfoglia, ripiegare la parte di sfoglia che deborda dalla teglia su quella che ricopre il ripieno attorcigliandola lungo il bordo. Bucherellare la sfoglia con una forchetta, spennellarla con olio extravergine d'oliva e cuocere in forno per circa un'ora. Lasciar raffreddare la torta prima di tagliarla.

Ricetta di: *Elsa Amalberti*

versione stampabile