

CROSTATA DI ZUCCA



Ingredienti per 4 persone

- 1 kg. di zucca già pulita
- una confezione di pasta frolla surgelata
 - fagioli secchi
 - 2 uova, cannella
 - 100 g di zucchero
 - 100 g di amaretti
 - 50 g di canditi misti
 - 4 cucchiaini di panna

- 4 bicchierini di Sassolino Stampa (da 5 cl)
- burro.

PREPARAZIONE

Tagliate a pezzetti la zucca e cuocetela in forno a 180° fino a che sarà tenera, poi passatela allo schiacciapatate in modo da ottenere un purè.

Foderate con la pasta frolla scongelata a temperatura ambiente il fondo e le pareti di uno stampo da crostata di 24 cm. imburrito.

Coprite la pasta con un foglio di alluminio e cospargetela di fagioli secchi.

Dopodiché mettete lo stampo in forno caldo a 200° per un quarto d'ora circa.

Sbattete i tuorli con una frusta fino ad ottenere una spuma, quindi unitevi il passato di zucca, gli amaretti sbriciolati, i 4 bicchierini di Sassolino, la cannella, i canditi tagliati a dadini, e la panna.

Trascorso il tempo di cottura indicato, eliminate l'alluminio e i fagioli e versate sulla base il composto preparato.

Con la pasta avanzata fate delle listarelle e disponetele sulla crostata in modo da formare una grata.

Cuocete in forno caldo a 180° per 45 minuti circa.



Sassolino Stampa
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)