640. TORTA DI ZUCCA GIALLA

Questa torta si fa d'autunno o d'inverno, quando la zucca gialla si trova in vendita dagli ortolani.

Zucca, chilogrammi 1.
Mandorle dolci, grammi 100'.
Zucchero, grammi 100.
Burro, grammi 30.
Pangrattato, grammi 30.
Latte, mezzo litro.
Uova, n. 3.
Una presa di sale.
Odore di cannella in polvere.

Sbucciate la zucca, pulitela dai filamenti superficiali e grattatela sopra un canovaccio. Prendete le quattro punte di questo per raccoglierla insieme e strizzatela in modo da toglierle buona parte dell'acquosità che contiene. Il chilogrammo si ridurrà a circa 300 grammi. Mettetela allora a bollire nel latte fino a cottura, che si può ottenere dai 25 ai 40 minuti, secondo la qualità della zucca. Pestate frattanto le mandorle, già sbucciate, insieme allo zucchero, in un mortaio, riducendole finissime, e quando la zucca è cotta uniteci tutti gl'ingredienti meno le uova, che aggiungerete quando il composto è diaccio. Pel resto regolatevi come per la Torta di ricotta del numero precedente.