

# CROSTATA DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

- 1000 g di zucca gialla
- 100 g di cipolla
- 80 g di formaggio grana grattugiato
- 60 g di burro
- 15 g di funghi secchi
- 2 uova
- 1 albume d'uovo
- noce moscata
- sale
- pepe
- pasta sfoglia

Mettete ad ammorbidire in acqua fredda i funghi secchi.

Mondate la zucca levando scorza e semi, quindi tagliatela a fette e allineatela sopra una gratella posta su una placca, coprite la zucca con carta metallizzata e passatela in forno già caldo a 200 gradi, cuocendola per circa un'ora e mezza. Nel frattempo levate i funghi dall'acqua e tritateli finemente insieme alla cipolla.

Soffriggete il burro in un tegamino, unite il trito e fatelo appassire su fuoco moderato per 15 minuti, indi lasciatelo intiepidire.

Stendete la pasta sfogliata ad uno spessore di circa 3 millimetri.

Imburrate ed infarinate uno stampo da crostate del diametro di cm.

24, poi rivestitelo interamente con la pasta, tagliando con un coltellino l'eccedenza sul bordo.

Quando la zucca sarà cotta fatela a pezzetti e passateli dal moulin-légumes posto sopra una ciotola.

Unite al passato, che dovrà essere ben asciutto, il formaggio grattugiato e il composto di cipolla e funghi, mescolando bene, incorporatevi le due uova intere, sale, pepe e noce moscata.

Versatelo quindi nello stampo già rivestito di pasta sfogliata e livellatelo in superficie.

Con i ritagli di pasta, rimpastati e stesi con il matterello, ricavate con la rotellina dentata delle striscioline, deponetele incrociate sopra il ripieno facendola aderire alla pasta sul bordo.

Pennellatele con l'albume e ponete la crostata in forno a 190 gradi per circa 40 minuti, passando lo stampo nella parte bassa affinché cuocia anche sul fondo.

Servitela subito.