

## La torta salata con zucca e funghi

Ecco una perfetta ricetta autunnale! È una gustosissima torta salata con un ripieno a base di zucca e funghi, due regali di questa splendida stagione.

È una torta tutta da provare, cremosa e delicata, perfetta per una cena in compagnia!

Per i nipotini, o per chi eventualmente dovesse tollerare male i funghi, potete sostituirli con del parmigiano grattugiato: il sapore sarà diverso, ma ugualmente molto gradevole (anzi, perché non provare entrambe le versioni?).

Un suggerimento: scegliete una zucca dalla polpa compatta e asciutta, come quella violino o mantovana: il risultato sarà garantito!



## Ingredienti

- Un rotolo di pasta sfoglia pronta rotonda
- 600 g di zucca (peso pulito)
- 1 spicchio d'aglio
- 250 g di panna liquida da cucina
- 2 uova
- 400 g di funghi champignon
- Sale
- Olio extravergine di oliva
- 1 cucchiaino di prezzemolo tritato

## Come si fa

- Pulite i funghi togliendo la base terrosa e passandoli rapidamente sotto l'acqua fredda. Poi tagliateli a listarelle, lasciandone da parte una decina per la decorazione.
- Fateli cuocere a fiamma vivace in una padella piuttosto ampia, con un filo d'olio. Alla fine, eliminate l'aglio, salateli e mescolate il prezzemolo tritato. Trasferiteli in una ciotola e teneteli da parte.
- Tagliate la zucca a cubetti e fatela cuocere nella stessa padella, aggiungendo un filo d'olio e aggiustando di sale.
- Quando la zucca è morbida, trasferitela in una ciotola capiente e schiacciatela con una forchetta. Aggiungete quindi la panna, le uova e i funghi cotti e mescolate. Aggiustate di sale.
- Foderate uno stampo rotondo con la pasta sfoglia pronta. Quindi versate il composto di zucca e funghi livellandolo bene.
- Decorate con i funghi tenuti da parte, tagliati a metà.
- Infornate nel forno già caldo, a 190 °C, e lasciate cuocere per circa 30-35 minuti in modalità statica, finché la sfoglia non diventa dorata e il ripieno rappreso.