



Crostata salata di zucca, nocciole e gorgonzola

Un'ottima proposta per Halloween ma anche una soluzione per il pranzo in ufficio o per un aperitivo. La ricetta è senza uova.



Crostata salata di zucca, nocciole e gorgonzola (Foto © Francesca Vassallo).

La **crostata salata di zucca, nocciole e gorgonzola** è una **torta salata molto semplice e veloce** da preparare. La particolare pasta della crostata le conferisce un aroma particolare che si sposa bene con gli altri ingredienti.

Ricetta della Crostata salata di zucca, nocciole e gorgonzola

La **zucca** è uno degli ortaggi autunnali più apprezzati che si presta a moltissime preparazioni in cucina. Appartenente alla famiglia delle [Cucurbitaceae](#) è **consigliata nelle diete povere di calorie e per i diabetici**, grazie allo scarso contenuto di glucidi.



Ingredienti per la crostata salata di zucca (Foto © Francesca Vassallo).

Ingredienti per la pasta

- Farina 0, 300 grammi
- Vino rosso, 120 grammi
- Olio evo, 60 grammi
- Sale

Ingredienti per il ripieno

- [Zucca](#), 300 grammi pulita
- [Gorgonzola](#), 200 grammi
- Nocciole sgusciate, 100 grammi
- Olio evo
- Sale



Ricette d'Autunno

CLICCA E SCOPRI

Preparazione

Iniziare a preparare la base della crostata. Lavorare tutti gli ingredienti in modo da ottenere un impasto elastico e omogeneo. Formare una palla e riporla coperta in frigorifero per 30 minuti.

Nel frattempo preparare il ripieno. Tagliare la zucca a dadini e rosolarla in una padella con l'olio. Cuocere per circa 15 minuti coperta. Se risultasse troppo umida, fare asciugare senza coperchio. Salare e far raffreddare.

Tagliare il gorgonzola a pezzi e tritare grossolanamente le nocciole.



La crostata salata già pronta (Foto © Francesca Vassallo).

Stendere due terzi della pasta, foderare con la carta forno una tortiera di 26 centimetri e disporre la sfoglia. Bucherellare il fondo con i rebbi di una forchetta e rialzare il bordo.

Distribuire la zucca, aggiungere sopra il gorgonzola e coprire con la granella di nocciola, anche sul bordo.

Riprendere la pasta avanzata, allargarla e tagliare delle strisce con le quali decorare la crostata.

Infornare a 180 gradi per 35 o 40 minuti. Servire calda.

Nota

Per gli intolleranti al lattosio, si può sostituire il gorgonzola con una confezione di panna vegetale.

Data di creazione

30/10/2017

Autore

francesca-vassallo