

Torta salata patate, zucca e salsiccia

La **torta salata patate, zucca e salsiccia** è una gustosa torta salata il cui ripieno è a base di salsiccia, patate, zucca e cipolla, arricchito da una crema di latte e formaggi. Si può preparare anche con la pasta sfoglia già pronta che si acquista in rotoli già stesi al supermercato, nel banco frigo. La preparazione diventa così molto semplice e veloce :-)

La **torta salata patate, zucca e salsiccia** è ottima tiepida e si conserva in frigorifero per 1-2 giorni. Si può gustare a temperatura ambiente oppure riscaldarla brevemente nel forno.

INFORMAZIONI

- **8** persone
- **340Kcal** a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **1 ora**
- si può **preparare in anticipo**
- si può **mangiare fuori**

INGREDIENTI

- 200 g di zucca (peso netto della polpa)
- 200 g di patate
- 1 cipolla bionda
- 1 rametto di rosmarino
- 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- 200 g di salsiccia
- Origano
- 2 spicchi di aglio
- Sale
- 2 uova di gallina
- 200 ml di latte intero
- Pepe nero macinato al momento
- 250 g di Pasta sfoglia
- 100 g di stracchino
- 30 g di Parmigiano Reggiano

PREPARAZIONE

- Lavare la zucca, tagliarla a fette di un centimetro circa di spessore, eliminare la buccia, la parte interna filamentosa e ridurla a cubetti di un centimetro di lato circa.
- Lavare le patate, pelarle e tagliarle a cubetti della stessa dimensione di quelli di zucca. Metterli a bagno in acqua molto fredda per 5 minuti, quindi tamponare i cubettini in uno strofinaccio pulito.
- Spellare la cipolla, tagliarla in 4 parti ed affettarla finemente.
- Lavare il rosmarino, selezionarne le foglie e tritarle finemente con la mezzaluna su un tagliere.
- Mettere in una padella metà olio e la cipolla. Portarla sul fuoco e cuocere a fiamma bassa mescolando fintanto che la cipolla non diventa lucida e semitrasparente. In genere occorrono 4-5 minuti.
- Unire la salsiccia sbriciolata e farle prendere colore uniformemente mescolando.
- Unire un pizzico di origano, mescolare bene, spegnere il fuoco e tenere da parte coperto.
- In un'altra padella unire il restante olio, l'aglio spellato e farlo dorare. Eliminare l'aglio, unire le patate e la zucca da far cuocere per un paio di minuti saltando o mescolando piuttosto spesso.
- Unire un pizzico di sale, il rosmarino tritato e proseguire la cottura a fiamma medio-bassa per circa 15 minuti.
- In una ciotola sbattere le uova, quindi unire il latte, un pizzico di sale, una macinata di pepe.
- Foderare una teglia di 26 cm di diametro con carta da forno e mettervi la pasta sfoglia, ben stesa.
- Bucherellare il fondo con i denti di una forchetta.
- Distribuire sul fondo la salsiccia con le cipolle, le verdure e lo stracchino a pezzetti. Versare a filo la crema di latte, quindi cospargere con il Parmigiano Reggiano e ripiegare i bordi della pasta sfoglia verso l'interno.
- Infornare per 20 minuti a 180° C, prolungando di poco la cottura se l'aspetto non dovesse risultare ben dorato.
- Servire tiepida.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, settembre, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

