

ANTIPASTI

# Torta salata con zucca gialla

Difficoltà 

Preparazione  60 min  40 min

## Ingredienti (per 6 persone)

**Polpa di zucca gialla**

250 gr

**Panna fresca**

200 ml

**Provolone Cademartori**

100 gr

**Pecorino Rigatello Cademartori**

50 gr

**Carciofi**

4

**Uova**

2

**Salvia**

2 foglie

**Pasta sfoglia**

1 rotolo

**Limonet**

1

**Sale**

Q.b.

**Pepe**

Q.b.

## Descrizione

Per preparare la torta salata con zucca gialla tagliate la zucca a fette, privatela della buccia e riducetela a pezzi.

Fate cuocere in una pentola a vapore per 15 minuti.

Intanto pulite i carciofi, privandoli del gambo e delle foglie esterne. Tagliate le punte delle foglie, dividete i carciofi a metà e togliete la peluria che potreste trovare. Immergete i carciofi in acqua e succo di un limone per evitare che anneriscano.

Scolate i carciofi e fateli cuocere a vapore per 20 minuti. Fate scolare bene tutta l'acqua e ripassateli nel Pecorino Rigatello Cademartori grattugiato.

Con un mixer frullate la polpa di zucca con la panna, le uova, il Provolone Cademartori e le foglie di salvia spezzettate. Aggiustate di sale e pepe.

Srotolate la pasta sfoglia e adagiatela su una teglia ricoperta da carta forno.

Usando i rebbi di una forchetta bucherellate il fondo della torta e distribuite i carciofi tenendo la parte tagliata verso l'alto.

Farcite con la crema di zucca e panna e ripiegate i bordi della sfoglia verso l'interno.

Fate cuocere la vostra torta con zucca gialla in forno, preriscaldato, a 180 gradi per 40 minuti.

Questa torta va servita appena sfornata, subito ancora calda.