



Torta salata con zucca e gorgonzola

Ingredienti

700 gr di zucca

300 gr di gorgonzola

250 gr di ricotta

2 uova

50 gr di parmigiano

sale

1 rotolo di pasta sfoglia

semplice e delicata. Buona!

Pulire e tagliare a pezzetti la zucca, poi lessarla in acqua salata fino a che non sarà morbidissima. Scolarla e schiacciarla con la forchetta. Unire la ricotta e il gorgonzola tagliato a tocchetti, il grana e le uova. Mescolare bene in modo da ottenere un impasto omogeneo. Aggiustare di sale. Stendere la pasta sfoglia in una tortiera foderata da carta forno, far un bordino tutto intorno e bucherellare la base. Versare l'impasto e infornare a 180° per circa 40 minuti. La torta deve gonfiarsi, la superficie deve diventare un po' abbrustolita e la sfoglia ben dorata.

Fonte: [I menu di Benedetta](#)