

Originaria dell'America centrale e dell'India, la zucca ha sempre svolto un ruolo da protagonista nella cucina popolare; probabilmente per la facilità di coltivazione e per le sue peculiari caratteristiche: dalla povertà di calorie all'alto grado di digeribilità per cui, unita ad altri ingredienti, può costituire numerosi piatti molto gustosi e graditi a tutti. Uno dei vantaggi tutt'altro che trascurabili per l'utilizzo della zucca, consiste nella lunga durata della sua conservazione; è sufficiente tenerla in un luogo fresco e tagliare di volta in volta la quantità necessaria per le diverse preparazioni.



## Crostata di zucca e spezie

**1.** Tagliare la zucca a fette di circa 3 cm di spessore, privarle della scorza, disporle in una teglia (foto 1) e farle cuocere in forno preriscaldato a 180 gradi per 20-30 minuti.

**2.** Togliere la zucca dal forno e passarla al passaverdure, oppure nello schiacciapatate e raccogliere il passato in una ciotola; aggiungervi lo zucchero, la farina (foto 2), lo zenzero, la noce moscata, i chiodi di garofano, la cannella, la buccia grattugiata del limone e mescolare gli ingredienti.

**3.** Incorporarvi, uno alla volta, le uova (foto 3), versarvi il latte e amalgamare il composto fino a renderlo omogeneo.

**4.** Stendere la pasta in una sfoglia dello spessore di 3 mm circa e foderare una tortiera del diametro di 24 cm, imburata e infarinata; bucherellare la pasta con i rebbi di una forchetta, cospargere il fondo con gli amaretti sbriciolati (foto 4), versarvi il composto di zucca e stenderlo in uno strato uniforme (foto 5).

**5.** Far cuocere la crostata in forno preriscaldato a 180 gradi per 50 minuti circa; toglierla dal forno, sfornarla e farla raffreddare.

**6.** Decorarla a piacere con fette di zucca candite distribuendole al centro.

### Note e suggerimenti

Per candire la zucca: tagliare 100 g di zucca con la scorza a fettine sottili; mettere in un tegamino 1 dl d'acqua con 50 g di zucchero e farli bollire per 1-2 minuti finché lo zucchero sarà completamente sciolto, immergervi le fettine di zucca, togliere dal fuoco e farle raffreddare nello sciroppo stesso. Al momento di utilizzarle, scolarle con cura.



### Tempo di preparazione:

40 minuti

### Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pastafrolla già pronta
- 1 kg di zucca
- 150 g di zucchero
- 3 uova
- 1 cucchiaio di farina
- 1 cucchiaino di cannella in polvere
- mezzo cucchiaino di zenzero in polvere
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
- 1 dl di latte
- 2 amaretti
- la buccia grattugiata di 1 limone non trattato