

Pumpkin Pie

Il classico autunnale per i golosi.



50 min

Tempo di preparazione



180 min

Tempo totale



Ingredienti per 4 persone

IMPASTO

200g **farina bianca**

1 c **lievito**

80g **zucchero**

1 presa **sale**

100g **burro freddo a pezzetti**

1 **uovo**

Farina per stendere l'impasto

riso o legumi per la cottura alla cieca

RIPIENO

800g **zucca, p. es. Hokkaido, a pezzetti pronta per l'uso, peso netto ca. 500 g**

1 C **burro**

1 cm **zenzero grattugiato**

2 dl **latte**

160g **zucchero**

1 1/2 c **cannella in polvere**

1/4 c **noce moscata in polvere**

1 presa **chiodi di garofano in polvere**

2 **tuorli**

2 **albumi**

1 presa **sale**

ALTRI STRUMENTI:

Una tortiera da 26 cm Ø

Carta da forno per il fondo della tortiera

Legumi secchi per la cottura alla cieca

Ecco come si prepara

1 di 5

PREPARAZIONE

Rivestire il fondo della tortiera con la carta da forno, ungere i bordi con il burro.

2 di 5

IMPASTO

Mescolare farina, lievito, zucchero e sale in una ciotola. Aggiungere il burro e lavorare fino a ottenere un impasto friabile. Formare un incavo e aggiungere l'uovo. Unire fino a ottenere un impasto uniforme. Non impastare. Lasciar riposare al fresco avvolto in pellicola di plastica per almeno un'ora.

Mettere da parte ca. 50g di impasto per la decorazione, spianare fino a uno spessore di 3mm e lasciar riposare al fresco. Spianare il resto dell'impasto su carta da forno leggermente infarinata per ottenere un cerchio di ca. 28,5 cm di circonferenza. Senza rimuovere la carta, disporre l'impasto spianato su un tagliere. Piazzare la tortiera precedentemente preparata a rovescio sopra l'impasto e ribaltare tagliere e tortiera in un unico movimento. Rimuovere la carta da forno, premere l'impasto nella tortiera e formare dei bordi da ca. 4 cm, lasciar riposare al fresco per 30 minuti. Pungere il fondo con una forchetta, coprire l'impasto con carta da forno e riempire per metà con i legumi secchi.

3 di 5

COTTURA IN FORNO

Cuocere sul ripiano intermedio del forno preriscaldato a 200°C (modalità statica) per 15-20 minuti. Togliere i legumi e continuare la cottura per altri 5 minuti circa. Togliere la teglia dal forno, lasciar raffreddare l'impasto nella forma.

4 di 5

RIPIENO

Cuocere la zucca nel burro caldo mescolando continuamente per ca. 5 minuti, aggiungere lo zenzero. Sfumare con il latte e aggiungere lo zucchero e tutte le spezie, lasciar cuocere coperto a fuoco dolce per ca. 10-12 minuti fino a raggiungere una consistenza tenera, ridurre in purea. Unire i tuorli alla purea. Montare a neve gli albumi con un pizzico di sale. Unire delicatamente gli albumi montati a neve con la purea di zucca, versare nella tortiera, lisciare la superficie. Togliere l'impasto messo da parte dal frigo, ritagliare forme a piacere e disporre sopra il ripieno.

5 di 5

COTTURA IN FORNO

Cuocere sul ripiano inferiore del forno preriscaldato a 180 °C (modalità statica) per 50-55 minuti. Lasciar riposare per 10 minuti con lo sportello del forno aperto. Togliere dal forno e lasciar raffreddare su una griglia.

Perfetta con panna montata