TORTA DI ZUCCA

"*Dolcetto o scherzetto*"! Ovviamente per i golosi come il sottoscritto "Dolcetto" tutta la vita! Ma a proposito di "dolcetto", qual è il primo dolce che vi viene in mente quando si parla di Halloween … Se non la torta di zucca! E visto che Halloween è ormai alle porte, ecco la mia versione gluten-free della famosa pumpkin pie tipica della tradizione americana, ideale per soddisfare tutti i palati, anche quelli non "gluten-free". Una buona idea per creare, con le sue decorazioni a forma di pipistrello e di Jack-o'-lantern, la giusta atmosfera da "notte delle streghe" per la vostra tavola o il vostro party. Una ricetta facile da seguire e divisa in 2 fasi: la prima per la preparazione della frolla, la seconda per la preparazione della farcitura a base di zucca con il suo retrogusto di cannella e zenzero che vi farà leccare i baffi.

Siete pronti?

Porzioni 6 | Tempo di preparazione 1 h 15 min.

Ingredienti per la base di PASTA FROLLA	**Ingredienti per la FARCITURA**
Zucchero a velo 200 g	Zucca (già pulita) 800 g
Burro 250 g	Zucchero di canna 70 g
Farina per dolci marca Schar 500 g	Uovo grande 1
Essenza di vaniglia q.b.	Panna fresca liquida 180 ml
Tuorli 4	Cannella in polvere un cucchiaino da caffè
	Noce moscata un cucchiaino da caffè
	Zenzero fresco da grattugiare a scelta

PREPARAZIONE

1. Primo STEP (quello un po' più "complicato" per un dolce gluten-free) - preparazione della PASTA FROLLA:

   - inserite in un mixer la farina, il burro freddo di frigorifero tagliato a pezzettini e un pizzico di sale, quindi frullate il tutto fino ad ottenere un impasto dalla consistenza sabbiosa e farinosa.
   - Trasferite il composto ottenuto su una spianatoia, formando la classica "fontana" ed unite lo zucchero a velo, l'estratto di vaniglia e i tuorli. Impastate con le mani per qualche minuto, fino a quando non avrete ottenuto un impasto morbido e compatto.
   - con la frolla così ottenuta formate un panetto e avvolgetelo con della pellicola trasparente, dopodiché mettetelo a riposare in frigorifero per almeno mezz'ora.

2. Secondo STEP – preparazione della FARCITURA a base di zucca:

   - pulite la zucca, eliminando i semi interni e la buccia, tagliatela a tocchetti e mettetela a cuocere in forno preriscaldato a 200°, coperta da un foglio di alluminio, per 45 minuti, in ogni caso fino a quando non risulterà morbida. In alternativa e per velocizzare, potere utilizzare della zucca già pulita e tagliata che trovate in qualsiasi supermercato da cuocere al microonde.
   - Trasferite la zucca ammorbidita in una terrina e schiacciatela con una forchetta, aggiungete quindi lo zucchero di canna, l'uovo, la panna fresca, la cannella e la noce moscata e un po' di zenzero fresco grattugiato. Personalmente amo la cannella quindi tendo sempre ad aggiungerne parecchia in modo tale che la torta abbia un intenso retrogusto di cannella.
   - Mescolate la crema così ottenuta e trasferitela in un pentolino. Fatela quindi addensare a fuoco dolce per circa 5-10 minuti, mescolando frequentemente.
   - A questo punto, tirate fuori il panetto di pasta frolla dal frigorifero, trasferitelo su un piano lavoro infarinato e stendetelo con l'aiuto di un mattarello, fino ad ottenere uno strato dello spessore di circa 5-6 mm.
   - Stendete la pasta frolla in uno stampo da 26 cm, imburrato e infarinato, bucherellate il fondo della frolla con una forchetta e versate la crema di zucca.
   - Con la pasta frolla che avanza preparate le decorazioni per la torta. Potete utilizzare degli stampi a tema Halloween con la forma di pipistrello o di Jack-o'-lantern (nel mio caso, quest'ultima fatta a mano utilizzando un coltello).
   - Decorata la vostra torta, infornatela e fatela cuocere in forno preriscaldato a 200° per i primi 20 minuti e poi a 180° per altri 30 minuti; se la torta dovesse colorire troppo, coprite lo stampo con della carta di alluminio e terminate la cottura. Trascorso il tempo necessario estraete dal forno la torta, e prima di servirla fatela raffreddare completamente. Questo eviterà che la frolla senza glutine si sbricioli.

Consigli:

- Per far sì che le decorazioni sulla torta assumano un colore dorato, spennellatele, prima della cottura, con un tuorlo sbattuto o con del latte o della panna.
- Potete servire la torta con della panna fresca montata home-made ma vi assicuro che, anche senza, vi leccherete i baffi.
- Per le decorazioni, al posto degli stampi, potete creare a mano una vera e propria ragnatela. Utilizzando sempre la frolla avanzata, create delle striscioline da utilizzare per realizzare il disegno della ragnatela e modellare due ragni (formate quattro palline, due più grandi per il corpo e due più piccole per la testa, e adagiatele sulla ragnatela e, a cottura ultimata, decorate con delle lamelle di mandorle per formare le zampette dei ragni.

Buon divertimento

The G Side