



Crostata stella

CON ZUCCA, TALEGGIO E NOCCIOLE



MENÙ DI...    

Natale



Facile  **Prep.** 40 min. **Cottura** 1 ora **Riposo** 30 min. **Calorie** 757 a porz.

PER 6-8 PERSONE. (STAMPO A STELLA DA 22 CM)

PER LA PASTA BRISÉE • 200 g di farina 00
 • 50 g di farina di farro • 100 g di burro freddo
 • 85 ml di acqua fredda • 1 cucchiaino di sale

PER IL RIPIENO • 400 g di zucca tipo violina o dedica • 2 porri • 150 g di Taleggio • 80 g di grana grattugiato • 200 ml di panna fresca
 • 2 uova • 40 g di nocciole tostate • 1 rametto di salvia fresca • 3 cucchiaini di olio extravergine d'oliva • sale • pepe

PER LA PASTA BRISÉE • **Lavorate** nel mixer le farine insieme ai cubetti di burro freddissimo finché avrete ottenuto una consistenza sabbiosa. • **Unite** gradualmente l'acqua, anch'essa molto fredda, e il sale. • **Formate** un panetto, avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero almeno 30 minuti.

PER IL RIPIENO • **Pulite** la zucca e tagliatela a cubetti. • **Mondate** anche i porri e tagliateli a rondelle. • **Fate** scaldare l'olio in una padella e rosolatevi i porri. • **Aggiungete** la zucca a cubetti, salate, pepate, unite 2 foglie di salvia, coprite e fate cuocere a fuoco medio 15 minuti circa. • **Togliete** il coperchio e fate continuare la cottura altri 5 minuti, affinché l'eventuale liquido formatosi evapori, poi eliminate la salvia. • **Versate** la panna in una ciotola, aggiungete l'uovo, il grana, il Taleggio, sale, pepe e mescolate il tutto in modo da amalgamare gli ingredienti. • **Togliete** la pasta brisée dal frigorifero, stendetela e rivestite una teglia a forma di stella antiaderente. • **Bucherellate** la superficie con una forchetta, versatevi sopra il composto, livellatelo bene, poi aggiungete le nocciole tostate. • **Create** una decorazione con la pasta brisée avanzata, aiutandovi con degli stampini da biscotti a forma di stella o di fiocco di neve. • **Fate** cuocere 40 minuti in forno a 180°. • **Sformatela** e servitela tiepida, guarnendola con le restanti foglie di salvia.

16