TORTA AI SAPORI D'AUTUNNO

La ricetta di questo mese è una torta rustica ricca di contrasti: il dolce della zucca, il terroso dei funghi, il delicato del prosciutto e l'affumicato del formaggio. Ottima come antipasto, o secondo piatto.



Ingredienti per 4 persone:

Per la base

- 2 rotoli di pasta sfogliata, o brisee, io ho usato la sfogliata
- gr150 prosciutto cotto, tagliato sottile
- gr 150 scamorza affumicata a fette sottili
- gr 300 zucca pesata pulita e tagliata a cubetti piccoli
- un rametto di rosmarino o salvia
- olio evo, sale, pepe qb

Per la besciamella ai funghi

- gr 150 di funghi
- uno spicchio in camicia e leggermente schiacciato
- ml 300 di latte
- gr 40 farina 00
- gr 40 burro
- noce moscata, sale, pepe qb

Procedimento

In una padella, saltare la dadolata di zucca con il rosmarino o salvia ed un filo d'olio, per 8/10 minuti; deve risultare cotta ma intatta. Salare, pepare, spegnere il fuoco e riporla in una ciotola.

Nella stessa padella rosolare lo spicchio d'aglio con olio evo, unire i funghi e cuocerli finchè non avranno perso tutta la loro acqua. Salare, pepare, levare l'aglio e spegnere il fuoco.

Preparare la besciamella nel classico sistema, regolare di sale, pepe e noce moscata. Nel frattempo, con un mixer, frullare grossolanamente i funghi, unirli alla besciamella incorporandoli bene.

Imburrare e infarinare una teglia da 24/26 cm, stendere al suo interno un rotolo di pasta sfoglia o brisee, bucherellare il fondo con una forchetta e coprirlo con il prosciutto cotto (questo servirà a isolare l'umidità degli altri ingredienti); distribuirci sopra le fettine di scamorza, la dadolata di zucca stendendola bene e, per ultimo, coprire con la besciamella ai funghi, livellandola bene con una spatola. Adagiarvi sopra il secondo rotolo di sfogliata o brisee, sigillare bene i bordi dei due strati di pasta per non far uscire il ripieno, praticare dei piccoli tagli sulla superfice della sfoglia superiore per far uscire il vapore durante la cottura.

Infornare a 180/190 gradi in forno preriscaldato, per 20 minuti, posizionando la teglia nella parte medio bassa del forno.