Dal Ricettario 2011
edito da Unpli Verona
“Gheto fame?

PIATTI TIPICI

Torta Zuccafolk

Amalgamare velocemente la farina, il burro precedentemente ammorbidito, lo zucchero, l'uovo, il pizzico di sale e il ½ bicchiere d'acqua fredda. Avvolgere l'impasto con la pellicola e porlo in frigorifero per un'ora circa.
Nel frattempo pulire la zucca al setaccio. Montare la panna, aggiungere il latte e le uova versando il tutto in una terrina. Aggiungere la purea di zucca, lo zucchero, il cognac, la cannella, aggiustare di sale e amalgamare il tutto.
Stendere la pasta in una tortiera imburrata e infarinata. Picchiettare con una forchetta la base stesa e versare il ripieno. Infornare a 180°C e cuocere per 40 minuti.
Lasciar raffreddare e servire.

INGREDIENTI
PER 4 PERSONE

Per la pasta:
- 250 gr di farina
- 1 uovo
- 125 gr burro
- 2 cucchiai di zucchero
- 1\2 bicchiere di acqua
- 1 pizzico di sale

Per il ripieno:
- 500 gr di zucca cotta
- 4 cucchiai di zucchero
- 3 uova
- 250 cl di panna da montare
- 1 cucchiaio di latte
- 1 cucchiaino di cannella
- 1 pizzico di sale

Pro Loco Pastrengo
per la promozione di cultura, storia e turismo del territorio

Info Line:
Associazione Turistica Pro Loco Pastrengo – Tel. 348 4424694 – 347 8883907 –
Uffici operativi: Via Fontane 22, 37010 Pastrengo (VR)
www.prolocopastrengo.it - amonauni@libero.it