

TORTA SALATA DI FARRO CON ZUCCA



Preparazione

Impastare tutti gli ingredienti e far riposare l'impasto in frigorifero per un'ora.

Nel frattempo cuocere la zucca a dadini con l'olio, lo spicchio d'aglio intero (che in seguito verrà eliminato), sale, pepe e noce moscata. Se necessario aggiungere un po' d'acqua durante la cottura della zucca.

Stendere la pasta, versare sopra il composto di zucca con il formaggio tagliato a dadini e infornare a 180° per circa 40 minuti.

Ingredienti per l'impasto

- 100 g di farina di grano tenero 0
- 150 g di farina di farro semi-integrali
- 50 g di burro morbido
- 3 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- Mezzo bicchiere d'acqua
- 1 cucchiaino raso di sale

Ingredienti per il ripieno

- 500 g di zucca pulita
- Aglio
- olio
- Formaggio a pasta filata

- Sale e pepe
- Noce moscata