



Gli antipasti vegetariani

TORTA SALATA CON ZUCCA E SPEZIE



Ingredienti

1 rotolo di PASTA SFOGLIA
500 g di ZUCCA
1 CIPOLLA CO.P.A.P.
OLIO EVO
2 spicchi di AGLIO BIANCO
PIACENTINO
2 UOVA
1 cucchiaino di CURRY IN
POLVERE
3 cucchiaini di SEMI DI
CORIANDOLO
50 ml di PANNA LIQUIDA
SALE e PEPE q.b.

Procedimento

- Fate cuocere a vapore la zucca lavata, privata della buccia e dei semi per circa 15 minuti. In un soffritto di cipolla CO.P.A.P. aggiungete la zucca cotta, i due spicchi schiacciati di Aglio Bianco Piacentino e i semi di coriandolo, aggiustate di sale e pepe e lasciate cuocere per 5 minuti a fuoco lento;
- Passate il composto ottenuto nel mixer, aggiungete le uova, la panna liquida e il curry, dopodiché versate il tutto in uno stampo da crostata sopra la pasta sfoglia. Lasciate cuocere in forno a 180° per circa 40 minuti. Buon appetito!