

Pumpkin pie (Dolci)



Preparazione

Preparate la pasta brisée lavorando la farina con un piccolo di sale insieme al burro a pezzetti. Aggiungete l'acqua a filo e quando l'impasto è compatto fatene una palla e mettetelo a riposare in frigo per 20 minuti.

Tagliate la zucca a pezzi e fatela bollire in poca acqua finché non si ammorbidisce. Riducetela in purea aiutandovi con un minipimer. Trasferite il purè di zucca in un pentolino e fate scaldare a fuoco lento dopo aver aggiunto lo zucchero semolato. Aggiungete anche la cannella e lo zenzero al tutto. Togliete dal fuoco e aggiungete il latte e la panna. Aggiungete le uova una a una, frullando il tutto fino a quando il composto non è liscio e leggermente spumoso.

Stendete la pasta brisée e mettetela in una teglia tonda foderata con carta da forno. Coprite la pasta brisée con della stagnola e bucherellate con una forchettina in più punti pasta e stagnola. Fate cuocere in forno caldo a 200° per 15 minuti, e dopo aver rimosso la stagnola per altri 10 minuti.

Togliete il guscio di pasta dal forno e riempietelo con il ripieno. Infornate di nuovo e cuocete per 30 minuti. Togliete la pie dal forno e lasciatela raffreddare per almeno un'ora. Sarà più compatta sui bordi e più tremolante al centro, ma si compatterà raffreddandosi. Tagliate a fette e servite, è perfetta accompagnata da un ciuffo di panna montata.

Consigli

In alternativa alla bollitura della zucca, è possibile anche cuocerla in forno per "asciugarla" leggermente.

Curiosità

L'origine della pumpkin pie è da ricercare negli Stati Uniti, dove questo dolce viene preparato in concomitanza con Halloween o anche il Giorno del Ringraziamento.

Informazioni

Preparazione 20 minuti

Cottura 55 minuti

Dosi per 8 persone

Difficoltà Facile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Zucca 600 grammi (pulita)

Zucchero 150 grammi (semolato)

Cannella (2 cucchiaini di cannella in polvere)

Zenzero (2 cucchiaini di zenzero in polvere o fresco grattugiato)

Panna per dolci 200 millilitri

Latte 160 millilitri

Uova 3 unità

Farina "00" 200 grammi (per la pasta brisée)

Sale (per la pasta brisée)

Acqua 50 millilitri (fredda per la pasta brisée)

Burro 100 grammi (per la pasta brisée)