

## Torta di zucca con mandorle e amaretti (Dolci)



### Preparazione

Mondate la zucca pulendola dalla buccia e mettetela in forno a 180°C per circa 20 minuti con un goccio d'acqua nella teglia.

Mentre la zucca è in forno preparatevi gli altri ingredienti: prendete gli amaretti e pestateli per bene con il mortaio finché non rimarrà solo che una granella sottile; sempre in un mortaio rompete le mandorle grossolanamente.

Quando la zucca sarà pronta, tagliatela a dadini e pestatela con il mortaio. Unite quindi il burro ammorbidito, i tuorli delle uova, la fecola stemperata nel latte, gli amaretti, lo zucchero, le mandorle e il miele.

Ora pian piano incorporate la farina con il lievito.

Montate a i bianchi a neve e uniteli al composto: aggiungeteli un cucchiaino alla volta girando in senso orario e "spezzando a metà" l'impasto come se con il vostro mestolo voleste "tagliare".

Imburrate una tortiera piccola e versateci dentro l'impasto che sarà di una consistenza un po' liquida.

Infornate a 200 gradi per 40 minuti.

### Consigli

In alternativa alla classica zucca arancione, potete anche adoperare quella gialla o mantovana.

### Curiosità

La torta di zucca con mandorle ed amaretti è una specialità italiana e, più precisamente, originaria dell'Emilia-Romagna.

### Informazioni

**Preparazione** 90 minuti

**Dosi per** 5 persone

**Difficoltà** Facile

## la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Zucca** 650 grammi

**Burro** 30 grammi

**Fecola di patate** 20 grammi (o maizena)

**Farina "00"** 100 grammi

**Uova** 2 unità

**Latte** 100 millilitri

**Amaretti** 100 grammi

**Zucchero** 60 grammi

**Mandorle** 60 grammi

**Lievito per dolci** (¼ di bustina di lievito)

**Sale** (un pizzico di sale)

**Miele** (1 cucchiaino di miele di castagno)