

## Torta salata con zucca e ricotta facile e veloce

### INGREDIENTI

400 g circa di zucca

125 g di ricotta

noce moscata una macinata

3 cucchiai formaggio grattugiato

1 uovo

### PREPARAZIONE

- Eliminate la buccia alla zucca e tagliatela a tocchetti
- Stufatela circa 10/15 minuti in una padella con un cucchiaio di olio e un mestolino di acqua (dovrà restare morbida)
- Frullatela con la ricotta, l'uovo, il sale, la noce moscata e il formaggio
- Stendete 2/3 della pasta sfoglia in uno stampo quadrato di circa 12 cm di lato ricoperto di carta forno
- Versate la farcia
- Con la pasta sfoglia restante ricavate con l'aiuto di taglia biscotti tante formine che poi adagerete sulla torta.
- Infornate per circa 30/40 minuti a fuoco moderato