



TORTE SALATE

# Croccantella alla zucca

Difficoltà:  
**Molto facile**Preparazione:  
**30 min**Cottura:  
**60 min**Dosi per:  
**6 persone**Costo:  
**Basso**

## PER L'IMPASTO



Zucca delica (già pulita) 250g



Farina 00 250g



Acqua 300g



Sale fino (rasi) 2cucchiaini



Rosmarino q.b.

## PER LO STAMPO (DEL DIAMETRO DI 28-30 CM)



Olio extravergine d'oliva q.b.



Farina 00 q.b.

## PER LA SUPERFICIE



Farina di mais q.b.



Olio extravergine d'oliva q.b.

## PRESENTAZIONE

Di tutte le ricette con la zucca che vi abbiamo proposto quella di oggi si distingue per semplicità e originalità: croccantella alla zucca! Più simile a una torta salata che a una focaccia, si prepara senza lievito, con pochissimi ingredienti e una normale frusta a mano. Una ricetta vegetariana al profumo di rosmarino, dalla superficie dorata e la consistenza croccante, proprio come dice il nome. Ottima da sola o accompagnata con formaggi e salumi, la croccantella alla zucca si può servire come antipasto o per un aperitivo fra amici ma si può gustare in qualsiasi momento della giornata!

Provate anche queste varianti:

[Croccantella di patate e cipolle](#)

[Croccantella estiva con pomodori](#)

Se siete alla ricerca di un'altra idea per una torta salata vegana, provate la torta salata zucca e radicchio, perfetta per l'autunno!

## PREPARAZIONE



Per realizzare la croccantella alla zucca per prima cosa pulite la zucca: eliminate la buccia (1), rimuovete i semi e filamenti interni (2) e tagliate 250 g di polpa a dadini (3).



In una ciotola versate la farina e l'acqua, mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi (4). Quando avrete ottenuto un composto liscio e omogeneo aggiungete il sale (5) e gli aghi di rosmarino (6) e amalgamate bene il tutto.



Unite anche la zucca (7) e incorporatela al composto con un mestolo (8). Oliate e infarinate una teglia del diametro di 28-30 cm (9), poi eliminate la farina in eccesso.



Versate il composto all'interno (10) e livellatelo con il dorso di un cucchiaio (11), poi spolverizzate la superficie con farina di mais (12).



Condite con un filo d'olio (13) e cuocete in forno statico preriscaldato a 200° per 50 minuti, poi proseguite la cottura per altri 10 minuti in modalità ventilata a 220° (14). La vostra croccantella alla zucca è pronta per essere gustata (15)!

### CONSERVAZIONE

La croccantella alla zucca si può conservare in frigorifero per circa 2 giorni.

### CONSIGLIO

La cottura è la parte più importante per la riuscita di questa ricetta! Tempi e temperature possono variare da forno a forno, quindi vi consigliamo di controllare il colore e la consistenza: quando la superficie risulterà dorata e croccante la croccantella è pronta; se vi accorgete che l'interno è ancora troppo morbido abbassate la temperatura e continuate a cuocere per qualche minuto. Se desiderate potete aggiungere anche della cipolla bianca all'impasto.

### DOMANDE FREQUENTI