Zucca in crosta con castagne e cannella

INGREDIENTI

Ingredienti per 4/6 persone

per la sfoglia

- gr 300 tazze di farina integrale
- ml 80 di tazza di olio di mais
- ml 80 tazza di acqua fredda, oppure succo di mela, oppure bevanda mandorla
- un pizzico di sale
- un cucchiaio di malto di riso sciolto in due cucchiai di acqua

Per il ripieno

- una zucca di circa gr. 700 (mantovana o delica)
- gr. 100 di castagne lessate e schiacciate
- gr. 80 di noci
- gr. 50 di uvetta rinvenuta e lavata
- cannella in polvere
- un pizzico di sale

Zucca in crosta con castagne e cannella

PROCEDIMENTO

Preparate la sfoglia unendo prima gli ingredienti secchi; aggiungete l'olio e amalgamate bene alla farina. Unite la parte liquida e lavorate bene l'impasto. Lasciate riposare per una mezz'ora.
Tagliate a metà la zucca, pulitele dai semi, salatela all'interna e mettetela capovolta in forno preriscaldato a 180° per 30/40 minuti.
Stendete la pasta; disponetevi la polpa di zucca; aggiungete le castagne, le noci, l'uvetta e spolverata la cannella su tutta la superficie del ripieno. Arrotolate la pasta con il ripieno e cuocete in forno preriscaldato a 180° per 20 minuti.

p.s. la qualità della zucca è fondamentale per la buona riuscita del dolce.

n.b. Si suggeriscono ingredienti di provenienza biologica