

**Quiche alla zucca e
prosciutto cotto, profumata
alla salvia...la torta salata
"dell'improvvisazione"!**



Non vi capita mai di avere una serie di alimenti in frigo

avanzati o prossimi alla scadenza?

A me succede, non spesso ma capita...

A volte, presa dalla frenesia di qualche sconto o dall'idea di utilizzare questo o quell'ingrediente, ne compro in quantità, per poi ritrovarmi con una serie di alimenti inutilizzati e prossimi alla scadenza, che assolutamente non voglio buttare via.

Sì, perchè piuttosto mi ingegno, ma non butto davvero mai via nulla, non ce la faccio proprio, è più forte di me.

Tutto costa sempre di più, fare la spesa è diventato difficile...con un solo stipendio spesso ti trovi a dover far quadrare i conti, soprattutto quando ci sono imprevisti quali il dentista, o l'ortopedico, o l'oculista...e chi più ne ha più ne metta.

Cercare di trovare soluzioni sfiziose in cucina senza sprecare nulla, è quindi diventato indispensabile!

Ho l'abitudine di acquistare in autunno diverse zucche al mercato o da qualche contadino, le tengo poi in cantina al fresco per poter avere tutto l'inverno una bella scorta di questo meraviglioso ortaggio, ricco di qualità e proprietà nutrizionali.

Una volta che la apro, inizio a farne dei risotti, qualche pasta e se ne avanza qualche pezzo, lo faccio a pezzetti, lo porziono in sacchetti da freezer e poi congelo: questa zucca congelata è perfetta per zuppe, vellutate e risotti, in quanto rimane, una volta scongelata, un pò più morbida ed umida di quella fresca.



Ne avevo quindi un pezzetto in frigo da qualche giorno e non

sapevo che farci...prima di congelarlo, però ho osservato che c'era anche del prosciutto cotto prossimo alla scadenza, ed anche una briseè che stava per passare a miglior vita...mumble mumble...

Idea!

Ci faccio una bella torta salata!

Perchè non ci ho pensato prima?!

Ingredienti per la mia torta salata "dell'improvvisazione"

...l'ho chiamata così...chi mi segue sa che le mie ricette sono quelle di una mamma che cucina e spesso nascono così, dal nulla...

Una confezione di pasta briseè o pasta sfoglia rotonda, quella che avete in casa...

Una confezione di [Camoscio d'oro- fette morbidissime](#)

Un etto di prosciutto cotto

Un quarto di una piccola zucca Delica

100 ml panna (per me quella senza lattosio)

1 uovo

30 g parmigiano grattugiato

sale e pepe

4-5 foglie di salvia

Preparazione:

Lessare la zucca o cuocerla a vapore, in modo da ottenere una purea dalla polpa.

Preriscaldare il forno a 180° con funzione ventilata.

Foderare una tortiera per crostata con la pasta briseè, mantenendo sotto il foglio di carta forno per non farla attaccare.

Stendere, sulla base di pasta, uno strato di fette di Camoscio d'oro e poi uno strato di fette di prosciutto cotto.

In una ciotola sbattere l'uovo con del sale, pepe e il parmigiano grattugiato; aggiungere la purea di zucca, la panna e le foglioline di salvia tritate finissimamente al coltello.

Versare il composto di panna e zucca sopra agli strati di prosciutto e formaggio, livellando bene con una spatola di

silicone o il dorso di un cucchiaio.

Infornare e cuocere per circa una mezz'oretta a 180° ventilato.

Lasciar intiepidire e gustare.

E' ottima anche dopo qualche giorno...se ci arriva!

Pensteri e pasticci - 2014



Chiedo scusa per la pessima qualità di queste foto, ma come

potete immaginare, con la luce scarsa di questi giorni e la mia poca conoscenza al riguardo, è un'impresa titanica riuscire ad ottenere delle immagini decenti.

Credo però che si possa comunque immaginare la bontà di questa quiche, aldilà della foto, che come al solito mi ha anche permesso di far mangiare in qualche modo l'odiata verdura alla mia ragazza quattordicenne...

Quanto dobbiamo ingegnarci noi mamme, mogli e donne ai fornelli per cercare di far quadrare il cerchio in tutti i modi...

...io perlomeno ce la metto tutta!

Buona giornata a tutti voi, che sia serena e piena di cose belle

Simona