

# Tenerina di zucca

Questa è una variante della Tenerina, il tipico dolce di Ferrara a base di cioccolato e burro. In questa versione, al posto del cioccolato, si utilizza la zucca frullata, ne risulta una consistenza molto tenera ed un sapore molto morbido. Da provare.



Ingredienti per un taglia di diametro 24 cm:

- 500 gr zucca già pulita e sbucciata
- 1 uovo intero
- 125 gr zucchero semolato
- 50 gr burro
- 50 gr farina 00
- 30 gr mandorle tritate
- 40 gr amaretti (**a piacere**)
- 1 cucchiaino scarso di estratto di vaniglia
- 1/2 bustina lievito per dolci

Foderare il fondo di una tortiera ad anello apribile con un disco di carta forno (in questo modo la torta sarà più facile da sformare una volta cotta). Normalmente metto un poco di burro prima di appoggiare il disco di carta, in modo da fissarlo (sarà più facile versare e stendere gli ingredienti senza che la carta se ne vada in giro per la tortiera).

Sbriciolare grossolanamente gli amaretti con le mani e distribuirli uniformemente sulla carta, poi tenere a parte.

**Se non vi piace il sapore degli amaretti, saltate questo passaggio, o riducetene il quantitativo a piacere.**



Preriscaldare il forno (statico) a 180°

Sbucciare la zucca e pulirla bene, togliendo sia i semi che la pellicina interna. Tagliare a cubetti e cuocere in forno a microonde, in un piatto coperto, per 10 minuti alla massima potenza. Passare al setaccio (o al colino) e tenere a parte in una ciotola.

Montare con le fruste l'albume con un cucchiaino di zucchero semolato, finchè non risulta ben soffice, e tenere a parte in una ciotolina.

Montare nel robot il burro ammorbidito con lo zucchero, fino ad ottenere un composto bianco e soffice.



Unire il resto degli ingredienti, inclusa la zucca, e frullare bene fino ad uniformare il composto.

Per ultimo, unire l'albume montato ed incorporare con un leccapentole senza smontare.



Versare il composto nella teglia sopra agli amaretti e livellare bene con una spatola.



Cuocere in forno a 180° per 45 minuti. Controllare a questo punto la cottura con uno stecchino, che deve uscire asciutto, sfornare e lasciare raffreddare su una gratella. Spolverizzare di zucchero a velo prima di servire.