Tarta z dynią hokkaido, szpinakiem i serem gorgonzola

13 marca 2011

Zaczęłam dobierać menu do naczyń, które posiadam w domu, bo skoro kupiłam formę do tarty, to muszę ją teraz zamortyzować. Stąd kolejny przepis na tartę. Zrobię jeszcze tartę cebulową i z czystym sumieniem mogę zamówić kolejne naczynie – do zapiekania cannelloni.

Nikogo chyba nie muszę przekonywać, że połączenie gorgonzoli, pieczonej dyni hokkaido i szpinaku jest baardzo udane, szczególnie w zestawieniu z zieloną sałatą i kieliszkiem wina. Niestety jej przygotowanie trwa dosyć długo – ciasto do tarty jest na ścieżce krytycznej, więc zarezerwujcie sobie co najmniej dwie godziny na całość.

Składniki:

Tarta:

- 220 g mąki pszennej
- 150 g masła
- sól
- woda

Farsz:

- 1 mała dynia hokkaido (około 450 g miąższu)
- 400 g świeżego szpinaku (ewentualnie mrożony, ale w formie liści)
- 200 g gorgonzoli
- 300 g słodkiej śmietany
- 2 jaja
- 1 żółtko
- gałka muszkatołowa
- 50 g parmezanu
- 1 łyżka masła
- 1 ząbek czosnku
- oliwa z oliwek
- sól, pieprz

Przygotowanie:

1. Zaczynamy od przygotowania kruchego ciasta na tartę. Na stolnicę wysypujemy mąkę i sól, dodajemy zimne masło i nożem kroimy masło na małe kawałki obtaczając je w mące. Gdy kawałki będą już małe zaczynamy wyrabiać ciasto rękami, rozcierając masło między palcami. Dodajemy około 4 łyżek zimnej wody.
2. Gdy ciasto jest wyrobione, owijamy je w folię spożywczą i wkładamy do lodówki na 30 minut.
3. W międzyczasie zabieramy się za dynię. Nie lubię jej obierania, to dosyć niebezpieczne zajęcie. Stosuję metodę podważania i odrywania skórki nożem. Można też spróbować obieraczką do warzyw. Po obraniu dyni, kroimy ją w ćwiartki, wybieramy ze środka nasiona i kroimy ją w plastry o grubości 5mm.
4. Dynię polewamy oliwą, rozkładamy na blasze i pieczemy w piekarniku przez 20 minut w temperaturze 180 stopni.
5. Po 30 minutach wyjmujemy ciasto i wałkujemy je na placek wielkości tarty plus wysokość jej boków. Wykładamy ciastem formę i wstawiamy ją jeszcze do lodówki na 30 minut.
6. Teraz możemy przygotować szpinak. Do garnka wkładamy masło, podgrzewamy je i dodajemy czosnek. Następnie dodajemy szpinak, mieszamy, przykrywamy i dusimy około 4 minut, tak, aby stał się miękki, ale nie rozgotował się. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Odsączmy płyn i zostawiamy do ostygnięcia. Jeżeli liście były duże to można je posiekać.
7. Nagrzewamy piekarnik do 180 stopni. Wyjmujemy formę do tarty z lodówki, nakłuwamy dno ciasta widelcem, przykrywamy papierem do pieczenia i wysypujemy na powierzchnię fasolę lub ryż, żeby tarta nie urosła. Wkładamy do piekarnika na 10 minut.
8. Po tym czasie wyjmujemy formę, zdejmujemy fasolę i wkładamy do piekarnika na kolejne 7 minut. Wyjmujemy i zostawiamy do ostygnięcia.
9. Przygotowujemy masę do polania nadzienia. Mieszamy śmietanę, jaja, żółtko, starty parmezan, sól, pieprz i duuużo startej gałki muszkatołowej (u mnie ilość gałki zakrawa już na uzależnienie). Ta masa musi mieć wyraźny smak.
10. Na ciasto rozkładamy gładko warstwę szpinaku, następnie kawałki gorgonzoli i upieczoną dynię. Całość zalewamy masą śmietanowo-jajeczną tak, aby przykryła nadzienie. Pieczemy około 40 minut w 180 stopniach – najlepiej po 30 minutach sprawdzać kolor tarty – powinna być złoto-brązowa.
11. Po upieczeniu musimy się zdobyć na jeszcze trochę cierpliwości i dać tarcie odpocząć przez około 10 minut zanim zaczniemy ją kroić.

Tarta jest smaczna i fotogeniczna, szczególnie po przekrojeniu.