

PRIMI PIATTI

Caramelle ripiene alla zucca e gamberoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 40 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER LA PASTA

- 500 g di farina
- 5 uova.
- 450 g di gamberoni
- 1 cipolla
- 1 mestolo di brodo vegetale
- 1 foglia di alloro
- 5 cucchiaini di olio extravergine di oliva
- sale e pepe
- poca noce moscata
- 20 g di amaretti secchi
- 250 g di zucca.

PREPARAZIONE

1 Per la pasta: impastare tutti gli ingredienti fino a formare una pasta omogenea e fatela riposare coperta da un panno per 30 minuti.

Per il ripieno: tagliare a pezzettini la zucca e lessarla in una pentola con abbondante acqua.

Sgocciolate la zucca per bene e mettetela in una padella insieme alla cipolla tritata, 1 foglia di alloro, 2 cucchiari di olio ed una presa di sale, fate rosolare per bene quindi aggiungete il brodo, coprite e continuate la cottura per 10 minuti, spegnete e lasciate raffreddare, togliendo il liquido in eccesso.

Sgusciate i gamberoni e uniteli crudi alla zucca, frullare il tutto con il minipimer e aggiustate di sale e pepe.

Stendere con un mattarello la pasta in una sfoglia sottile e ricavate tanti quadrati, disponvi al centro il ripieno e chiudere a caramella. Lessate per 5/6 miunuti .

Per il condimento: sbriciolare metà degli amaretti in una padella con 3 cucchiari di olio e spegnere prima che inizino a friggere. Condire le caramelle e sbriciolare gli amaretti rimasti.

