

PRIMI PIATTI

## Tortelli di zucca

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### PER LA PASTA

300 g di farina

3 uova.

### PER IL RIPIENO

500 g di zucca

80 g di amaretti

80 g di grana padano

80 g di mostarda di mele

noce moscata

sale

pepe q.b

## PREPARAZIONE

- 1 Preparete una pasta fine con la farina, le uova e dopo averla lavorata a lungo (con l'impastatrice il lavoro diventa facile e veloce) lasciatela riposare per 30 minuti. Preparete nel frattempo il ripieno cuocendo la zucca a forno moderato per circa 30 minuti. Fatela

raffreddare, passatela al setaccio e raccoglietela in una terrina.

Mescolatela con gli amaretti sbriciolati, la mostarda sminuzzata, il grana padano, il sale, il pepe e la noce moscata. Lavorate bene il composto in quanto deve risultare ben asciutto. Su un piano infarinato tirate, con un mattarello, a sfoglia sottile (circa 1 mm di spessore) la pasta, tagliatela a piccoli rettangoli di circa 8x4 cm. Su ciascuno di questi mettete un poco di ripieno.

Chiudete i rettangoli a sacchetto premendo bene sui 3 lati con le dita bagnate in modo che il ripieno non esca durante la cottura.

Lessate i tortelli in abbondante acqua salata per 5 minuti, scolateli con la schiumarola, metteteli in una ciotola e conditeli con burro fuso e grana padano grattugiato.