

PRIMI PIATTI

# Tortelli di zucca bicolore

di: *Cinzia*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## PER LA SFOGLIA

farina e uova ed 1 cucchiaino di cacao amaro per la versione al cacao.

## PER IL RIPIENO

250 g di polpa di zucca cotta

3 manciate abbondanti di parmigiano

5 amaretti sbriciolati

la scorza di 1 limone grattugiata.

## PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



2 Prendere gli ingredienti



3 e mescolare tutto fino ad ottenere un composto ben omogeneo.



4 A questo punto, preparare una sfoglia normale con farina e uova e preparare i tortelli.





- 5 Preparare anche la sfoglia al cacao mettendo insieme alla farina e all'uovo anche un cucchiaio di cacao, quindi preparare i tortelli.





6 E questo è il risultato.



**7** Cuocerli in acqua salata con un filo d'olio e condirli con burro fuso aromatizzato alla salvia ed abbondante parmigiano grattugiato.



