

PRIMI PIATTI

Tortelloni di zucca alla modenese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Se è pur vero che più le ricette sono tradizionali e più possono subire modificazioni, la ricetta dei tortelloni di zucca alla modenese che qui andiamo a darvi è di sicuro successo. Una versione questa che ci stata lasciata sul forum, che abbiamo sperimentato e che per la sua bontà e semplicità di esecuzione viene in maniera perfetta.

Provate anche voi a realizzare questa ricetta di tortelloni alla zucca, e se amate la pasta ripiena, ecco alcune ricette di tortelli di non perdere:

[tortelli di stracchino](#)

[tortelli di baccalà](#)

[tortelli maremmani](#)

PER LA PASTA

500 g di farina
5 uova intere
un filettino d'olio
un pizzico di sale.

PER IL RIPIENO DI ZUCCA

1 kg di zucca gialla (peso netto)
300 g di parmigiano reggiano grattugiato
60 g di pangrattato seccato e imbiandito in un pentolino
80 g di amaretti ben secchi e polverizzati
1 uovo intero
sale e noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Far cuocere la zucca nel forno e lasciarla intiepidire; togliere la scorza e schiacciare bene la polpa in una terrina, aggiungere poi gli amaretti, il parmigiano, il pangrattato, il sale e la noce moscata e per ultimo l'uovo.

Amalgamare finchè non si ottiene un composto omogeneo, metterlo in frigorifero a riposare.

Preparare la sfoglia, tirarla e dividerla in quadratoni.

Riempire ogni quadrato con una cucchiata di ripieno e chiuderlo a tortellone.



2 Condirli, a piacere, con un sugo con la salsiccia.

