

PRIMI PIATTI

Tortelloni di zucca e crema di asiago

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

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



I tortelloni di zucca e crema di asiago sono un piatto meraviglioso, con il loro ripieno ricco serviti su una meravigliosa e saporitissima crema al formaggio diventano irresistibili. Un piatto principesco!

Questa ricetta con pasta fresca è perfetta per un pranzo in famiglia o quando vogliamo sorprendere i nostri ospiti con qualcosa di speciale. Ma non crediate che sia molto difficile da realizzare, una volta presa la mano sarà un gioco da ragazzi farne tanti!

Questa ricetta è straordinaria, provatela!

INGREDIENTI PER CONDIRE:

BURRO

PANNA 200 gr

ASIAGO 100 gr

PEPE NERO

ERBA CIPOLLINA

PREPARAZIONE

1 La prima cosa da fare per realizzare i tortelloni di zucca è preparare la pasta fresca: mescolare le due farine, aggiungere le uova e il tuorlo, un pizzico di sale e un cucchiaino di olio. Impastare bene e una volta che la pasta si è bene formata, copirla e farla risposare al fresco per circa 30 minuti.

Mentre la pasta riposa si prepara il ripieno: la prima cosa da fare è cuocere in forno la zucca, 60 minuti a 180° preferibilmente sbucciata.

Una volta cotta la zucca si schiaccia bene e una volta si aggiungono tutti gli ingredienti: l'asiago grattugiato, la ricotta, l'uovo intero e il tuorlo, un pizzico di pepe bianco, una grattata di noce moscata e il sale. Si mescola tutto molto bene.

Si passa alla preparazione dei tortelloni: si stende la pasta finemente e si taglia facendo dei cerchi di 7cm circa. Al centro si pone una noce abbondante di ripieno, si bagna leggermente i bordi e si richiudono a mezzaluna. Poi si uniscono le estremità così da realizzare un grosso tortellino!

Prima della cottura si prepara la crema di asiago: si mette in una casseruola la panna, la si porta ad ebollizione e si aggiunge l'asiago grattugiato. Abbassando il fuoco si fa sciogliere il formaggio.

Si cuociono in acqua salata per pochissimo tempo (giusto il tempo di farli salire a galla) e si saltano in padella con del burro.

Si mette nei piatti una generosa porzione di crema di asiago, sopra i tortelloni e si spolvera con erba cipollina.