

TORTE SALATE

# Crescione di zucca e di patate

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: media

COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

prosciutto crudo  
olio d'oliva  
patate  
zucca  
sale  
pepe  
parmigiano  
4 uova  
1 kg di farina.

## Preparazione

**1** Servono patate e zucca lessate, in una preparazione che favorisce la seconda. Poi prosciutto crudo, finemente tritato, rosolato in olio d'oliva. L'impasto si prepara dapprima con le patate, passate nell'utensile, il prosciutto rosolato, sale e pepe, abbondante parmigiano appena grattugiato e per ultima la zucca lessata e ben strizzata dall'acqua di cottura. Ottenuta una massa adeguatamente morbida (ricorrendo eventualmente al latte) si prepara la sfoglia. Serviranno per ogni chilo di farina bianca 4 uova, 1 cucchiaio di sale e l'acqua di cottura della zucca.

Dalla sfoglia si ottengono dei quadrettoni sui quali si colloca abbondante ripieno, e che si chiudono a triangolo, ottenendo i vari crescioni, comprimendo bene con le dita. I crescioni o tortelli di zucca vengono cotti sulla piastra e serviti con prosciutto e formaggi affettati.