

PRIMI PIATTI

Tortelli di zucca

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **4 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Tortelli di zucca: un primo buono e delicatissimo che affonda le sue radici nel nord Italia, tra il mantovano e l'emilia. Il dolce ripieno di zucca ben si sposa con la pasta fresca e col condimento di burro e parmigiano... Da provare!

INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO 400 gr

INGREDIENTI PER LA FARCIA

ZUCCA 1 kg

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 200 gr

UOVA 2

TUORLO D'UOVO 1

NOCE MOSCATA

PEPE BIANCO

INGREDIENTI PER CONDIRE

BURRO fuso -

PARMIGIANO REGGIANO

Preparazione

1 Realizzate la sfoglia all'uovo seguendo la ricetta base, quindi mettetela a riposare.

Preparate la farcia facendo cuocere la zucca al forno o al vapore.

Una volta ben cotta, strizzatela bene in un canovaccio in modo tale da estrarre più acqua possibile.

Riunite la zucca in una ciotola insieme alle uova, al tuorlo, al parmigiano, alla noce moscata ed al pepe bianco.



2 Amalgamate bene per ottenere una farcia omogenea.

Stendete, a questo punto, la sfoglia con il mattarello o con la sfogliatrice.

Tagliate dalla sfoglia dei dischi di circa 5 cm di diametro.

Collocate un cucchiaino di farcia nel centro di ciascun disco e richiudetelo a metà sigillando

bene i bordi.



3 Lessate i tortelli di zucca in abbondante acqua salata per circa 3-4 minuti.

Una volta cotti, scolateli e conditeli con burro fuso e parmigiano grattugiato.