

PRIMI PIATTI

Tortelli di zucca al burro fuso

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **45 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 20 MINUTI DI RIPOSO



INGREDIENTI PER LA PASTA:

FARINA 400 gr

UOVA 4

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

ZUCCA 1 kg

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

AMARETTI 50 gr

NOCE MOSCATA

SALE

UOVA 1

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO:

BURRO 60 gr

SALVIA 3 foglie

PREPARAZIONE

1 Dividete la zucca a metà e fate cuocere 35 minuti a 220°C.



2 Una volta cotta mettete la polpa in una ciotola e fate raffreddare per bene.

Nel frattempo impastare gli ingredienti per la pasta e fate riposare per 20 minuti.

Alla zucca aggiungete l'uovo, il parmigiano, amaretti ridotti in polvere, un pizzico di sale e noce moscata (le quantità di parmigiano ed amaretti vanno a gusti personali) e mescolare.

Stendete la pasta con la sfogliatrice formando delle sfoglie, mettete delle cucchiariate di ripieno distanziate tra di loro, coprite con una seconda sfoglia, schiacciate intorno al ripieno per togliere l'aria e formate i tortelli con la rondella.



- 3 Potete anche preparare la sfoglia al cacao unendo poco cacao in polvere alla farina ed impastando nello stesso modo.



4 In una pentola fate lessare abbondante acqua salata, unite i tortelli e fateli lessare per 6 minuti.

In una padella mettete il burro con la salvia fate sciogliere ed unite i tortelli, mescolare e servite.

