

PRIMI PIATTI

Tortelloni col ripieno di zucca e peperoncino

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1 zucca piccola
2 peperoncini
100 g di mandorle pelate
100 g di parmigiano grattugiato
4-5 olive verdi
2-3 pomodorini sott'olio
prezzemolo a piacere
1 uovo
2 fette di pancarrè
pangrattato q.b.
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Pelate la zucca e tagliatela a dadi, cuocetela al dente in acqua salata e zuccherata anche con un cucchiaino di aceto bianco. Lasciatela raffreddare.



- 2 Mettete tutti gli ingredienti in un mixer e fate un impasto sodo/molle. Adequate la consistenza che volete raggiungere con l'aggiunta di pangrattato.



- 3 Fate una sfoglia usuale, però con più tuorli del solito. Tagliatela a quadrati di circa 5x5 cm e metteteci sopra il ripieno.



4 Formate dei tortelloni che fate cuocere per circa 2-3 minuti.



5 Conditeli con un sugo a piacere. Serviteli molto caldi con una spolverata di parmigiano.

