

PRIMI PIATTI

Tronchetti di pasta ripieni con sugo di polpo e zucchine

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER IL SUGO

un polpo di 400 g circa
3 zucchine
vino bianco secco
2 spicchi di aglio
3 scalogni.

PER LA PASTA

una decina di fogli di pasta secca all'uovo
250 g di ricotta
80 g di gruyere o parmigiano grattugiato
sale se occorre
pepe.

PREPARAZIONE



2 Lessare il polpo e farlo raffreddare.

Mettere la ricotta in una ciotola, unire il formaggio e lavorare con un cucchiaio, salare e pepare.







- 3 Lessare i fogli di pasta in acqua salata scolarli facendo attenzione a non romperli. Spalmare ogni foglio con un po' di composto di ricotta, tagliarli in due e arrotolarli. Metterli in frigo per farli consolidare.





4 In una padella rosolare in olio evo 2 spicchi di aglio sbucciati e schiacciati, toglierli e unire gli scalogni tritati; far rosolare. Mettere nella padella le zucchine tagliate a bastoncino e

cuocere a fuoco vivace per 5 minuti circa. Unire il polpo a pezzetti, bagnare con il vino e far evaporare, regolare di sale e pepe.

Prendere un piatto piuttosto capace, mettere i cilindri di pasta, dopo averli tagliati ancora a metà e condire con il sugo freddo. Mescolare con molta attenzione; irrorare con un goccio di olio evo e se piace unire qualche fogliolina di maggiorana fresca.

Tirare fuori dal frigo una trentina di minuti prima di mangiarli

