

TORTELLI DI ZUCCA

Ingredienti

- farina (300gr)
- aglio
- sale
- 3 uova
- burro (60gr)
- pangrattato (16gr)
- noce moscata
- zucca (1000gr)
- 2 foglie di salvia
- Grana Padano (50gr)
- olio d'oliva (1 cucchiaino)
- amaretti (100gr)

Come si prepara

Tagliate a fette la zucca, mettetela in un recipiente, bagnatela con qualche cucchiaino d'acqua, copritela e passatela nel forno a 160 gradi per 20 minuti, girandola un paio di volte durante la cottura.

Proseguite la cottura per pochi minuti se la zucca risultasse ancora dura.

Passatela quindi al passaverdura, riducendola a purè, impastatela con gli amaretti sbriciolati, il pangrattato, la noce moscata, un pizzico di sale e mescolate energicamente, per amalgamare bene.

Coprite il composto con un canovaccio e lasciatelo riposare in luogo fresco.

Nel frattempo, disponete la farina a fontana, sgusciatevi al centro le uova, unite l'olio e impastate fino a rendere il composto liscio ed omogeneo.

Stendetelo in una sfoglia sottile, ritagliate dei quadrati di 7-8 centimetri di lato, mettete al centro di ognuno un po' di ripieno aiutandovi con un cucchiaino, infine ripiegate la pasta in due, così da creare dei rettangoli. Sigillate bene i bordi.

Cuocete i tortelli in abbondante acqua salata, intanto raccogliete in un ampio recipiente il burro, lo spicchio d'aglio sbucciato e tritato, le foglie di salvia e lasciate cuocere per 2 minuti.



Scolate i tortelli, versateli nel recipiente cospargendoli con il formaggio e aggiungendo qualche cucchiaino di acqua di cottura se necessario.

Mescolate i tortelli, lasciateli riposare per 2-3 minuti, quindi servite.

Difficoltà: 3

Tempo: 40

Tabella nutrizionale

Valore energetico	155 kcal 649 kJ
-------------------	--------------------

Tags

pasta fresca, agrodolce, vegetariane, halloween, pasta all'uovo, pasta con verdure, Tortelli di Halloween, Tortelli di zucca

