

TORTELLI DI ZUCCA 1

Ingredienti per 6 persone:

Per la sfoglia:

- 500 g di farina 00,
- 150 g di semolino di grano tenero,
- 6 uova fresche.

Per il pesto:

- 1500 g di zucca,
- 150 g di biscotti amaretti,
- mostarda,
- noce moscata,
- formaggio parmigiano grattugiato.

I tortelli sono il piatto tradizionale per la sera della vigilia di Natale.

Possono essere serviti con burro fuso e salvia, pomodoro e salamella oppure semplicemente con pomodoro e basilico

Sfoglia: Fatto l'impasto, lavorarlo bene, stendere la sfoglia e lasciarla asciugare.

Pesto: Tagliare a pezzi la zucca e cuocerla nel forno o a vapore.

Ripulire i singoli pezzi dalla buccia.

Unire alla polpa gli amaretti sbriciolati.

della mostarda senapata, un pizzico di noce moscata e tanto parmigiano grattugiato da rendere consistente l'impasto; se la zucca fosse poco dolce, aggiungere un po' di zucchero.

Lavorare l'impasto e lasciare riposare in luogo fresco per 12 ore.

Fare con il composto delle palline da distribuire su quadrati di sfoglia di 10 cm.

Piegare in due i quadrati e esercitare un lieve pressione sui bordi.

Cuocere in acqua salata, pescarli con un mestolo forato a cottura avvenuta, distribuirli a strati in una zuppiera e condirli con burro fuso, salvia e parmigiano.