

## TORTELLI DI ZUCCA 2

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- farina bianca,
- uova,
- sale.

Per il ripieno:

- zucca gialla,
- mostarda di cremona,
- amaretti tritati,
- pane grattugiato,
- tuorli d'uovo,
- scorza di limone,
- noce moscata,
- sale,
- burro,
- formaggio parmigiano.

Lavate, asciugate e tagliate a grosse fette la zucca.

Mettetele, senza filamenti ma con la buccia, nel forno per circa 1 ora.

Sfornatele, sbucciatele, tagliate la polpa a pezzetti e passatela col passaverdure.

Raccogliete il passato nella terrina, unite la mostarda, i tuorli, gli amaretti, il formaggio e il pane grattato, la scorza di limone, sale e noce moscata.

Mescolate bene con un cucchiaino di legno e ponete a riposare in luogo fresco per almeno 3 ore (meglio se un giorno intero).

Intanto preparate la pasta, impastando la farina con le uova e un pizzico di sale.

Preparate una sfoglia di medio spessore (adatta per essere farcita), quindi dividetela in 2 parti rettangolari uguali.

Su una distribuite a intervalli regolari di circa 6 cm i mucchietti di ripieno.

Ricoprite con l'altro rettangolo di pasta e premete bene i bordi con le dita.

Con una rotella tagliapasta ricavate i tortelli della forma desiderata.

Ponete sul fuoco la pentola e fate bollire abbondante acqua salata.

Versatevi i tortelli, mescolateli e lasciate cuocere solo per 7-8 minuti.

Scolateli con il mestolo forato.

Distribuiteli nella zuppiera a strati alterni con il burro fuso e parmigiano, terminando con il formaggio.

Coprite la zuppiera, ponetela in forno, caldo ma spento, e fate riposare per 10 minuti.