

# TORTELLONI DI MELANZANE E ZUCCHINE AL TIMO

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina,
- 3 uova,
- 40 g di spinaci lessati.

Per il ripieno:

- 3 melanzane,
- 3 zucchine,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 50 g di burro,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 20 cl di panna liquida,
- timo,
- 300 g di ricotta,
- sale.

Per la salsa:

- 1 melanzana,
- 1 zuccina,
- 10 cl di panna liquida,
- timo,
- sale.

Tagliare a pezzettini le melanzane e le zucchine, salarle e lasciarle sudare.

Saltarle quindi in padella con il burro, bagnarle con il vino, aggiungere la panna ed il timo.

Fare ridurre della metà, passare al setaccio e mettere da parte.

Successivamente passare le verdure cotte nel mixer e unire 3/4 di queste verdure alla ricotta con il parmigiano e un pizzico di sale.

Tenete il rimanente per fare la salsa.

A parte preparate 2 sfoglie classiche, una gialla e una verde ottenuta aggiungendo gli spinaci lessati e tritati; quindi, confezionate dei tortelloni seguendo il procedimento tradizionale e farciteli con il ripieno ottenuto.

Tagliate a dadini la restante melanzana e zuccina, aromatizzatele con sale e timo e saltatele in padella con un poco di burro.

Nel frattempo fate cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata, scolateli e amalgamateli con il burro ed il parmigiano rimasto.

Fate una salsa riscaldando la purea di verdure avanzata con la panna.

Disponetela sul fondo di ogni singolo piatto, sistemate i tortelloni, alternando uno giallo e uno verde in modo da formare una margherita, al centro cospargete le piccole verdure e guarnite con dei rametti di timo.

