

RAVIOLI DI ZUCCA MANTOVANI

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno:

- 500 g di zucca pesata senza scorza e senza semi,
- 100 g di amaretti,
- 100 g di mostarda di frutta,
- un uovo,
- pangrattato,
- la buccia grattugiata di un limone.

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- quattro uova.

Per condire:

- burro (o brodo),
- parmigiano grattugiato.

Fate cuocere la zucca in forno, tagliata a pezzi, in una teglia senza condimento; quando la sentirete tenera, schiacciatela con una forchetta e passatela nel passaverdure, raccogliendola in una ciotola. Unite gli amaretti pestati, la mostarda tritata molto fine mente, l'uovo, un po' di pangrattato e la buccia di limone grattugiata. Mentre il ripieno è in cottura, fate la sfoglia e tagliatela a rettangoli. Su ogni rettangolo ponete dei mucchietti di ripieno abbastanza distanziati, quindi procedete alla preparazione dei ravioli. Per la cottura potete scegliere tra due modi diversi: lessare i ravioli in acqua bollente salata (in questo caso si servono conditi con burro fuso e parmigiano), oppure in ottimo brodo di manzo e gallina (per una minestra squisita e raffinatissima). Amaretti, mostarda e zucca nei "Ravioli di zucca Mantovani".