

TORTELLI ALLA ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di zucca,
120 g di mostarda piccante,
100 g di amaretti,
150 g di parmigiano grattugiato,
100 g di burro,
400 g di farina,
1 grattugiata di noce moscata,
3 uova,
sale,
pepe.

Tagliate la zucca a fette abbastanza piccole, eliminat

e i semi e i filamenti, quindi fatela cuocere per 30 minuti sulla grata del forno a 200 °C. Eliminate la buccia, tagliate la polpa a dadini e frullatela.

Sbriciolate gli amaretti, tritate finemente la mostarda e raccogliete i due ingredienti in una ciotola insieme alla zucca.

Amalgamateli, unendo metà parmigiano, sale, pepe e noce moscata: il composto deve essere morbido ma compatto.

Preparate la sfoglia impastando la farina con le uova e il sale, lasciatela riposare coperta con un telo per 30 minuti, quindi stendetela dello spessore di 3 mm.

Tagliate con la rotella tanti rettangoli di 3 x 4 cm, sistemate un po' di composto sulla pasta e richiudete sigillandone i bordi.

Lessate i tortelli al dente, scolateli e sistemateli a strati in una pirofila; distribuite il burro a fiocchetti e spolverizzate con il parmigiano avanzato.

Scaldate per 5 minuti nel forno spento, dopo averlo portato a 180 °C, e servite.