



“Tortelli alla zucca”		Porzioni : Per 4 persone
Ingredienti	Quantità	Procedimento
Per la base: - Farina - Uova - Olio Per il ripieno: - Zucca - Amaretti - Mostarda - Buccia limone - Parmigiano - Pangrattato - Nocemoscata - Sale/pepe	400 g 4 25g 1 Kg 80g 150g (piccante) ½ grattugiata 150g Una manciata se occorre Una spolverata Q.b	<p>Preparazione della base 15 minuti più 2 ore di riposo Preparazione del ripieno 15 minuti per tagliare e pulire la zucca più 45 minuti per cottura della zucca. Il ripieno si consiglia di prepararlo il giorno prima così si aromatizza meglio</p> <p>Pulire la zucca eliminando i semi e i filamenti ma mantenendo la scorza. Tagliarla a spicchi non troppo grandi che metterete in forno a 180° fino a quando non è ben cotta e asciutta (40 minuti circa) poi eliminare la buccia. Aspettare che la zucca si raffreddi e intanto schiacciare gli amaretti e tritare la mostarda (mele e pere tutto a mano) Passate la zucca con il passaverdure o lo schiaccia patate e metterla in un contenitore con gli amaretti, la mostarda, il parmigiano, la buccia del limone e mescolate bene. Condite con una spolverata di noce moscata, sale e pepe e controllate la consistenza dell'impasto passandolo tra le dita, se è troppo umido aggiungete il pangrattato.</p> <p>Per preparare la pasta, mettere la farina sulla spianatoia, formate una fontana, rompete le uova al centro, aggiungete l'olio e iniziate a impastare con una forchetta poi con le mani fino a formare una palla elastica e bella soda. Coprite con un canovaccio e lasciate riposare a temperatura ambiente per 2 ore. Passate poi a stendere la pasta (con il mattarello o con la macchinetta) in sfoglie sottili e ricavarne dei lunghi rettangoli larghi circa 6-7 cm. Distribuite al centro di metà dei rettangoli una noce di ripieno distanti 3-4 cm, coprite con l'altra metà della sfoglia, premendo con le dita per togliere tutta l'aria all'interno. Tagliare con una rotella a quadrotti. Cucinare in acqua salata per circa 5-6 minuti e condire con burro e salvia</p>
Osservazioni e Varianti		Foto
 		