

Tortelli di zucca

I **tortelli di zucca** si realizzano cuocendo la zucca pulita in forno mentre a parte si preparerà una pasta sfoglia che verrà stesa sulla spianatoia e ricoperta con l'impasto di zucca. Scopriamo i passaggi per cucinare la ricetta dei tortelli di zucca.



INGREDIENTI

- 350 g Farina
- 3 Uova
- 1,5 kg Zucca gialla dolce
- 150 g Mostarda di Cremona
- q.b. Parmigiano grattugiato
- 100 g Amaretti
- 1 Limone
- q.b. Sale
- q.b. Pepe
- 100 g Burro

PREPARAZIONE



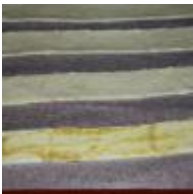
Preparate il ripieno il giorno prima. Tagliate a pezzi la zucca con la buccia, togliete i semi e filamenti e mettete in forno a 180 gradi.



Passate la polpa al setaccio e mettete il ricavato in una terrina con gli amaretti ridotti in polvere, la mostarda tritata fine, un paio di cucchiari del suo sugo, quattro cucchiariate di formaggio grattugiato, la buccia e il succo di un limone.



Amalgamate tutti gli ingredienti e teneteli coperti al fresco. Se prima di usarlo il ripieno non risultasse asciutto, mettete ancora qualche amaretto sbriciolato.



Preparate la pasta sfoglia, tagliatela a strisce, distribuite il ripieno a mucchietti distanziati in fila sulla sfoglia, ricopriteli con l'altra striscia, premete con le dita intorno al ripieno per saldare la pasta e fare in modo che non vi sia dell'aria, e tagliateli con una rotellina dentellata in forma quadrata.



Lessateli in acqua bollente salata e appena la pasta sarà cotta ma al dente, scolateli col mestolo bucato, mettendoli in una zuppiera calda, a strati con burro fuso e formaggio grattugiato.