

• PASTA & RISO •

## Tortelli ripieni di zucca e foie gras su crema di Gorgonzola



ricetta  
media



60 min.



primo piatto

### Ingredienti

Per il ripieno:

4 amaretti tritati

400 gr di zucca cotta al forno e  
passata col passaverdure

150 gr di formaggio grattugiato

2 uova intere

sale e pepe

100 gr di foie gras

Per la pasta:

400 gr di farina 00

4 uova intere

sale

1 goccio d'olio

Per il condimento:

150 gr di Gorgonzola

latte

parmigiano

burro

### Preparazione

Impastate insieme tutti gli ingredienti del ripieno ad eccezione del foie gras.

Preparate la pasta con la dose sopra indicata, quindi tirate una sfoglia molto sottile. Una volta ottenuta la sfoglia, disponetevi le noci di ripieno con sopra un cubetto di foie gras ciascuna; chiudete la pasta e con l'apposito stampo fate delle mezzelune.

Nel frattempo preparate il condimento sciogliendo il Gorgonzola, il burro, il latte e alla fine aggiungete il formaggio grattugiato. Mixate bene il tutto. Cuocete i tortelli in acqua bollente e salata. Scolateli, saltateli in padella con burro.

Infine, disponeteli su un piatto fondo con sopra la fonduta di Gorgonzola.