

• PASTA & RISO •

Tortelloni di zucca con Gorgonzola e nocciole



ricetta
difficile



più di
60 min.



primo piatto

Ingredienti

Per la pasta:

300 gr. di farina "00"

3 uova

Per la farcitura:

500 gr. di zucca

200 gr. di formaggio grattugiato

mostarda

2 uova intere

6 amaretti tritati

noce moscata

nocciole

Preparazione

Lavorare la farina con le uova per circa 15 minuti e lasciare riposare l'impasto in frigorifero per mezz'ora. Preparare il ripieno cuocendo a vapore la zucca pulita e tagliata in pezzi per 20 minuti e quindi passandola nel mixer con formaggio grattugiato, uova, amaretti, sale, pepe, noce moscata e una giusta dose di mostarda in modo da non rendere il composto troppo piccante. Tirare la pasta e tagliarla in riquadri abbastanza grandi quindi con un sac a poche dosare il ripieno e poi chiuderli ripiegandoli su se stessi, comprimendo bene i bordi che andranno prima spennellati con acqua. Nel frattempo sciogliere a bagnomaria il Gorgonzola dolce fino ad ottenere una fonduta priva di fermenti che in padella verrà mantecata ai tortelloni. Impiattare ricoprendo i tortelloni con la rimanente fonduta e spolverando con un trito di nocciole.