

## Tortelli di zucca

**Ingredienti per 10 persone**

- |                           |    |   |
|---------------------------|----|---|
| • Pasta all'uovo classica | kg | 1 |
|---------------------------|----|---|

**Per il ripieno**

- |                                    |   |     |
|------------------------------------|---|-----|
| • Zucca                            | g | 900 |
| • Mostarda di mele cotogne         | g | 110 |
| • Formaggio parmigiano grattugiato | g | 110 |
| • Amaretti                         | g | 110 |

**Per il condimento**

- |                        |      |    |
|------------------------|------|----|
| • Burro                | g    | 75 |
| • Formaggio parmigiano | g    | 45 |
| • Salvia               | q.b. |    |

**PROCEDIMENTO**

1. Eliminare la buccia della zucca e tagliarla in pezzi regolari.
2. Cuocere con umidità in forno fino a quando risulterà morbida.
3. Passare al passaverdure, aggiungere il parmigiano, la mostarda di mele tritata e gli amaretti sbriciolati.
4. Stendere la pasta sottilissima e tagliare a quadrati regolari.
5. Mettere al centro della pasta la farcia, piegare a triangolo e rigirare dando forma al tortello.
6. Cuocere in abbondante acqua e condire con burro fuso e salvia.