



Tortelli di zucca al burro fuso e salvia

Mondare la zucca, tagliarla a pezzi, cuocerla in forno.

Appena raffreddata passarla al setaccio. Disporre la purea in una terrina, unire gli amaretti e la mostarda sminuzzati finissimi, il formaggio grana, sale, pepe, noce moscata e amalgamare il tutto.

E' preferibile preparare il ripieno il giorno prima e lasciarlo riposare in frigorifero.

Preparare la sfoglia, tagliarla a rettangoli di circa 8 centimetri per 4, distribuirvi il ripieno, chiuderli facendo aderire bene la pasta.

Cuocerli in abbondante acqua salata e condire in una pirofila con burro fuso, salvia e formaggio.

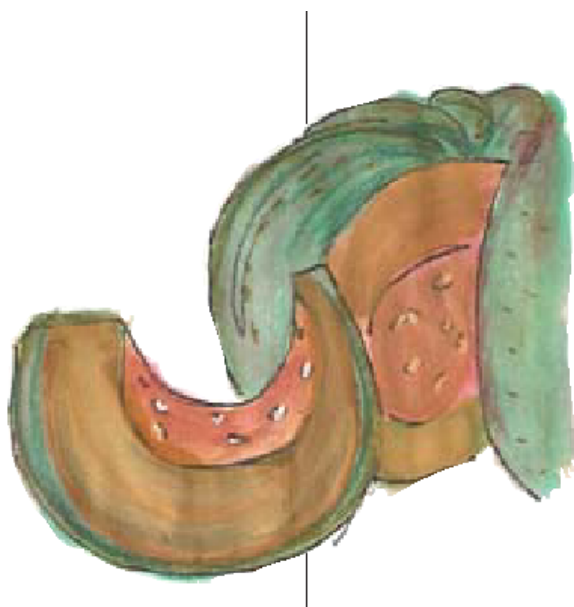
INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta:

- 500 gr di farina
- 4 uova

Per il ripieno:

- 500 gr. di polpa di zucca
- 100 gr. di amaretti
- 160 gr di mostarda di mele
- noce moscata
- salvia
- sale, pepe
- burro
- formaggio grana grattugiato



Pro Loco Pastrengo
per la promozione di cultura, storia e turismo del territorio

Info Line:

Associazione Turistica Pro Loco Pastrengo – Tel. 348 4424694 – 347 8883907 –

Uffici operativi: Via Fontane 22, 37010 Pastrengo (VR)

www.prolocopastrengo.it - amonauni@libero.it