

## TORTELLONI DI ZUCCA

### INGREDIENTI

- uova 7
- farina grammi 700
- zucca gialla kg. 2
- parmigiano grattugiato gr. 170
- burro gr. 150
- sale, noce moscata e salvia

### Preparazione

Cuocete la zucca al forno, eliminate la buccia e, con l'aiuto di una forchetta, schiacciate la polpa fino ad ottenere una crema piuttosto omogenea. Aggiungete il parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e la noce moscata, mescolate bene. Preparate la sfoglia nel modo solito impastando la farina con le uova. Tiratela in modo non troppo sottile e tagliatela in tanti quadri.

Con l'aiuto di un cucchiaino ponete al centro di ogni quadrato delle grosse noci del composto così ottenuto. Ripiegate a metà la pasta a forma di triangolo. Fate ben aderire i bordi in modo che il ripieno non possa uscire.

Lessate i tortelloni in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con burro, parmigiano e salvia .