

Mezzelune alla mantovana in salsa besciamella

INGREDIENTI:

Mezzelune

Pasta all'uovo

300g di farina

3 uova

Sale q.b.

Ripieno

400g di zucca

70g di amaretti

40g di parmigiano

5g di senape

Sale q.b.

Pepe nero q.b.



PROCEDIMENTO

1-impastare la pasta all'uovo facendo una fontana e rompendo l'uovo intero al centro col sale. Con una forchetta iniziare ad impastare e poi continuare manualmente.

2- Per il ripieno : lessare la zucca.

Schiacciarla e renderla una purea.

Tritare finemente gli amaretti e aggiungerli alla purea con il resto degli ingredienti e aggiustarla di sale e pepe

Mettere il ripieno in una sache a poche o usare un cucchiaino per poi riempire le mezzelune

3- stendere la pasta finemente e mettere il ripieno ad una distanza tale da poter chiudere la pasta. Tagliare con un coltello la forma delle mezze lune e definire i bordi con una forchetta.

Per la besciamella

500g di latte

50g di farina

5g di sale

25g di burro

1- fare il roux con farina, burro e sale

2- appena si sarà amalgamato il tutto, aggiungere il latte e mescolate a fuoco medio finché non si sarà addensata.

1- cuocere le mezzelune e appena salgono in superficie scolarle.

2- aggiungerle alla besciamella.