

JENNIFER ALLEGRETTI – 4D Enog

“In questo momento così difficile, è giusto coltivare le proprie passioni e renderle un modo per allietare il mio tempo e quello dei miei amici” #andràtuttobene

TORTELLONI ZUCCA E LIMONE PROFUMATI AL BASILICO

INGREDIENTI

Per la sfoglia:

200 gr di farina

2 uova

Olio e un pizzico di sale.

Per il ripieno:

Polpa di zucca

Ricotta di mucca

Buccia di limone grattugiato

Due foglie di basilico

Per la salsa:

Polpa di zucca e latte



PROCEDIMENTO

Impastare gli ingredienti per formare la pasta all'uovo standard e lasciar riposare.

Nel frattempo, per il ripieno, tritare la zucca e il basilico, cuocere in padella con olio, aggiungere la ricotta e il limone.

Per la salsa tagliare la zucca a cubetti, cuocerla in forno, frullarne una parte emulsionando con il latte necessario, e salare. Stendere la pasta, dare la forma ai tortelloni e farcirli. Cuocerli e servirli con gocce di salsa, scaglie di grana, fiori eduli e i cubetti di zucca rimasti.