

RECETTE REGIONALE de l'Emilia Romagne

Tortelloni au potiron - Tortelli di zucca

Ingrédients pour 4 personnes

Pour la farce: 500 gr de potiron, 8 cuillères de "Grana Padano" 4 macarons, 100 gr de "ricotta", un oeuf, une pincée de "noix muscade", sel, poivre.

Pour la pâte:

200gr semoule + 100 gr. farine blanche, 3 oeufs, sel,huile d'olive vierge extra.

Ustensiles: Une terrine, casserole



Préparation: Faites cuire le potiron coupé en morceaux dans four pendant 20 minutes Dans un saladier écrasez les morceaux de potiron à la fourchette, ajoutez la ricotta, les macarons émiettés l' oeuf le Grana Padano râpé la pincée de noix muscade, salez, poivrez et mélangez bien le tout. Vous devez obtenir une farce bien homogène.

Préparez la pâte :

Étalez la pâte à l' aide du rouleau à pâtisserie ou avec la machine à faire les pâtes. Découpez des carrés de 8 par 8 cm, déposez une bonne cuillerée à café de farce au centre du carré et refermez sur les bords.

Faites cuire les tortelloni dans une grande quantité d' eau salée pendant 7 minutes.

Pour la sauce faites fondre le beurre à feu très doux émiettez les cerneaux de noix et poivrez avec le poivre du moulin.