

# CANNAMELA

## Tortelloni di zucca



### Ingredienti

- 500g pasta fresca all'uovo
- Ingredienti per per la farcia:
- 600g zucca gialla mondata
- 150g parmigiano grattugiato
- 2 amaretti
- 2 cucchiaini Drogapura - Le Spezie CANNAMELA
- qb sale
- Ingredienti per il sugo:
- 50g burro
- qb Parmigiano Reggiano grattugiato



Porzioni  
6 persone



Portata  
Primo



Tempo  
35 minuti



Difficoltà  
Media



Cottura  
A vapore,  
In padella,  
Bollito/lessato



Kcal per  
persona  
437\*

\* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)



## Preparazione

- 1 Tagliare la zucca a pezzi, porli nel cestello della vaporiera e cuocere a vapore.
- 2 Passare nel setaccio la zucca cotta, poi condirla con il parmigiano grattugiato e un pizzico di sale.
- 3 Insaporire con 2 cucchiaini di Drogapura - Le Spezie CANNAMELA e gli amaretti macinati fini.
- 4 Stendere la pasta in sfoglie sottili e ritagliare dei quadrati di circa 7 cm di lato.
- 5 Al centro di ogni pezzo di pasta adagiare una cucchiata di purea di zucca.
- 6 Piegare a triangolo e chiudere a tortellone.
- 7 Lessare i tortelloni in abbondante acqua salata, scolarli al dente e passarli in padella con il burro e un paio di cucchiai di acqua di cottura della pasta.
- 8 Servire i tortelloni cosparsi con parmigiano grattugiato e un pizzico di Drogapura - Le Spezie CANNAMELA.