

Agnolotti Di Zucca

Fate la pasta e lasciatela riposare mezz'ora coperta. Preparate il ripieno: fate ammorbidire la zucca nel forno, schiacciate la polpa, unite cipolla, noci e salvia tritati; salate e pepate. Stendete la pasta in tre sfoglie sottili, distribuite il ripieno e date forma agli agnolotti. In un tegame fate insaporire lo scalogno tritato in abbondante burro, bagnate con lo sherry e cuocete alcuni minuti. Aggiungete l'uvetta fatta rinvenire in acqua tiepida, salate, pepate. Lessate gli agnolotti, conditeli con la salsa e serviteli.

Ingredienti

Per La Pasta:

400 G Farina

4 Uova

Sale

Per Il Ripieno:

500 G Zucca

1/2 Cipolla

45 G Noci

Salvia

Per Condire:

Burro

Scalogno

4 Cucchiiai Sherry

50 G Uvetta Sultanina

Sale

Pepe

Note

Preparazione: 35 minuti.