

Agnolotti di zucca

Le ricette di primi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

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 cucchiai sherry

50 g uvetta sultanina

sale

pepe

Preparazione

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.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>