



PASTA

Tortelli con zucca e pinoli



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE
10 MINTEMPO DI COTTURA
15 MINCALORIE
600K

NOTE

INGREDIENTI

500 g di Tortelli ricotta e spinaci

300 g di Zucca mantovana

40 g di Pinoli

40 g di Parmigiano grattugiato

Noce moscata

40 g di Burro

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

Pepe nero in grani

Preparazione

- Mondate la zucca e tagliatela a dadini di 2 cm di lato.
- In una padella antiaderente fate sciogliere il burro con l'olio e fatevi tostare i pinoli per un paio di minuti.
- Unite la dadolata di zucca, salate, coprite e fate cuocere a fiamma moderata per circa 15 minuti, eventualmente aggiungendo di tanto in tanto poca acqua bollente. Spegnete, aggiustate di sale e profumate con una spolverata di noce moscata.

- Lessate i ravioli in abbondante acqua salata, scolateli facendo attenzione a non romperli e trasferiteli nella padella con la zucca. Completate con il parmigiano, girate delicatamente, macinate sui ravioli un po' di pepe e serviteli ben caldi.

Emilia Daniele

I consigli di Emilia

- Provate a tostare insieme ai pinoli 6-7 foglie di salvia tagliate a striscioline: il piatto risulterà assai più particolare e gustoso.