

AGNOLOTTI AI FUNGHI SU CREMA DI ZUCCA CON GRANELLA DI NOCCIOLA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Per la pasta

gr 300 di farina 00

tre uova

Per il ripieno

gr 300 di funghi puliti e tagliati a fettine (pleurotus, agarico, cardoncelli)

aglio in camicia, prezzemolo

gr 100 di ricotta

gr 60 di parmigiano

sale, pepe, olio evo

Per la salsa

gr 300 di polpa di zucca tagliata a dadini

mezzo scalogno pestato

un rametto di rosmarino

una noce di burro

olio evo, sale, pepe

Per la salsa

burro, salvia, parmigiano

Per la guarnizione

granella di nocciola, parmigiano, aghi di rosmarino

PROCEDIMENTO

Impastare la pasta, lasciarla nella pellicola e metterla a riposare in frigo per un'ora. Soffriggere l'aglio, levarlo, unire i funghi, salarli, peparli e cuocerli, unire il prezzemolo. Pestarli grossolanamente. Mettere in una terrina la ricotta, i funghi, il parmigiano, se serve correggere di sale e pepe, mantecare e mettere a riposare in frigo. Tirare la pasta, tagliare dei cerchi, farcirli con un po' di ripieno, chiuderli a mezzaluna schiacciando il bordo. In un tegame brasare lo scalogno, unire la zucca, il rosmarino e cominciare la cottura; levare il rosmarino, salare, pepare e terminare la cottura. Frullare col minipimer, mantecare con una noce di burro e mantenere in caldo. Cuocere gli agnolotti in abbondante acqua salata. Saltarli in padella con burro e parmigiano. Servirli su crema di zucca. Guarnire con la granella di nocciola, gli aghi di rosmarino e una spolverata di parmigiano.