

# Triangoli integrali con porcini su crema di zucca



Ingredienti per 4 persone

450 g impasto per pasta fresca integrale

500 g zucca pulita

1 patata

$\frac{1}{2}$  cipolla

un rametto di rosmarino

olio evo, sale, peperoncino fresco q.b.

450 ml acqua

1 noce di burro

150 ml brodo vegetale

nocciole tostate q.b.

Per il ripieno

300 g funghi porcini

250 g ricotta vaccina

1 cucchiaio granella di nocciole tostate

25 g parmigiano grattugiato

prezzemolo q.b.

sale pepe q.b.

## PROCEDIMENTO:

Disporre in pentola un giro d'olio, l'aglio intero ed i funghi a fette, coprire con MC e cuocere per 2 min a fiamma media, salare, pepare mescolare coprire con MC e proseguire la cottura a fiamma bassa per 2/3min. Spegnerne il fuoco, lasciarli intiepidire, eliminare l'aglio, trasferirli in un mixer e frullarli grossolanamente. In una ciotola unire ricotta sgocciolata, parmigiano, prezzemolo tritato, nocciole i funghi frullati ed amalgamare il tutto.

Ora prendere l'impasto e tirare delle sfoglie sottili, con l'aiuto di un cucchiaio adagiare il ripieno disponendo dosi equidistanti. Ricoprire con la sfoglia, esercitare intorno al ripieno una leggera pressione con le dita per far uscire l'aria in eccesso, quindi dare forma ai triangoli avendo cura di sigillare bene i bordi.

Realizzare la crema di zucca in una pentola capiente da utilizzare successivamente anche per la cottura della pasta. Disporre in pentola un giro d'olio, la cipolla tritata, la zucca e la patata tagliata a cubetti, peperoncino, rosmarino, salare, coprire con MC e cuocere un paio di min a fiamma viva aggiungere il brodo e proseguire la cottura a fiamma bassa per circa 10 min. Togliere il rosmarino, trasferire la zucca in un mixer e frullare fino ad ottenere una crema. Disporre in pentola il burro, l'acqua, coprire con MC e far sobbollire a fiamma viva, salare, aggiungere un cucchiaio di crema di zucca, unire i triangoli, coprire con MC e cuocere per 1 min. a fiamma viva e 2 min a fiamma bassa. Spegnerne il fuoco e lasciar riposare 2 min. con MC. Impiattare disponendo la crema a specchio, adagiarvi i triangoli e guarnire con nocciole

tostate.

Lorena Vecchini