

Cena

Cuori di pasta alla zucca e purè

Ricetta a cura di: [Tacchi e Sapori](#)



Pronti per questa nuova ricetta?

Preparazione	Persone	Difficoltà
100 min.	2	Media



Ingredienti

- 200 gr di farina 0
- 100 ml di acqua
- un pizzico di sale
- un cucchiaino di olio EVO
- 50 gr di polpa di rapa rossa frullata
- 1 confezione di zucca
- 1 confezione di purè
- 100 gr di ricotta fresca
- 150 gr di burro fuso
- qualche foglia di salvia



Preparazione

Lavorare tutti gli ingredienti per le due paste, formare un panetto compatto e mettere a ripotare per 15 minuti coperto.

Nel frattempo prepariamo la zucca:
tagliare a cubetti grossolani e far cuocere in padella con un po' d'acqua, sale e olio. Deve risultare una purea piuttosto asciutta da passare nel frullatore.

Stendere la pasta e creare i cuori con un coppa pasta adatto. Riempire con il pure' o con la crema di zucca a cui avremmo aggiunto 100 g di ricotta.

Sigillare i bordi con i rebbi di una forchetta.

Successivamente cuocere in acqua bollente salata, a cui si aggiunge un cucchiaio di olio, per due minuti.

Infine, friggere le foglie di salvia che andranno a decorare il piatto con il burro fuso.
