RAVIOLI DI ZUCCA ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di farina,
- 4 uova,
- 1 kg di zucca,
- 150 g di mostarda di Cremona,
- 100 g di biscotti amaretti,
- 250 g di formaggio parmigiano,
- 80 g di burro,
- salvia,
- sale,
- pepe.

Pulite la zucca, tagliatela in grossi pezzi e cuocetela in forno a 200°C per circa 20 minuti.
Passate la polpa al setaccio o al mixer.
Fate attenzione che sia ben asciutta.
Unite gli amaretti sbriciolati finemente, 150 g di parmigiano, la mostarda tritata finissima, un pizzico di sale e pepe.
Amalgamate bene gli ingredienti lavorando con una forchetta: dovete ottenere un composto abbastanza asciutto, in caso contrario aggiungete ancora parmigiano o amaretti.
Lasciate riposare il composto in frigorifero per una notte.
Stendete la sfoglia sottile e distribuite su metà di questa, alla distanza di 4-5 centimetri l'uno dall'altro, tanti mucchietti di ripieno, quindi coprite con l'altra mezza sfoglia e ritagliate con l'apposita rotella i ravioli.
Lessate i ravioli in acqua bollente salata, quindi scolateli.
Fate sciogliere il burro con la salvia e quando è ben dorato condite con questo i ravioli e spolverizzate con il parmigiano rimasto.
Distribuite i ravioli in un piatto da portata precedentemente riscaldato e, volendo, guarnite con stelline ricavate dalla polpa della zucca.