AGNOLOTTI DI ZUCCA

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina
- 4 uova
- sale

Per il ripieno:

- 500 g di zucca
- 1/2 cipolla
- 45 g di noci
- salvia

Per condire:

- burro
- scalogno
- 4 cucchiai di sherry
- 50 g di uvetta sultanina
- sale
- pepe

Fate la pasta e lasciatela riposare mezz'ora coperta.
Preparate il ripieno: fate ammorbidire la zucca nel forno, schiacciate la polpa, unite cipolla, noci e salvia tritati; salate e pepate.
Stendete la pasta in tre sfoglie sottili, distribuite il ripieno e date forma agli agnolotti.
In un tegame fate insaporire lo scalogno tritato in abbondante burro, bagnate con lo sherry e cuocete alcuni minuto.
Aggiungete l'uvetta fatta rinvenire in acqua tiepida, salate, pepate.
Lessate gli agnolotti, conditeli con la salsa e serviteli.