# Agnolotti di Zucca

Primo Piatto

Tempo: 75 min

## Ingredienti

- 1 uovo pasta base
- 500 g di zucca a fette e priva di semi
- 35 cl di brodo di pollo senza sale
- 2 ctav di cipolline fresche tritate
- 45 g di noci tritate
- 1 ctav di salvia fresca tritata o 1 cte di salvia seccata
- 1/2 cte di sale
- 1/2 cte di pepe bianco
- 30 g di burro
- 2 ctav di scalogni tritati
- 2 ctav di farina
- 4 ctav di sherry dolce
- 45 g di uva passa nera

## Preparazione

1. Riscaldare il forno a 200C. Disporre le fette di zucca su una teglia bassa, leggermente unta e infornare per 1 ora circa. Quando sono tenere, metterle nel frullatore con un cucchiaio di brodo e frullare. Versare la purea ottenuta in una terrina e mescolarci le cipolline, le noci, la salvia e la met del sale e del pepe. Dividere la pasta in 3 pezzi e metterne da parte 2, coperte con la pellicola trasparente. Stendere il terzo pezzo a uno spessore di 1 mm. Tagliare, con il bordo di un bicchiere, 12 cerchi di pasta di 7,5 cm di diametro. Stendere e tagliare anche gli altri due pezzi di pasta. Mettere 1 cucchiaino di zucca nel mezzo di ogni cerchio, inumidire i bordi con acqua e piegare a met premendo i bordi per chiudere bene. Sciogliere il burro a fuoco medio in una casseruola col fondo pesante. Aggiungere gli scalogni e cuocere per 2 minuti. Spolverare con la farina e continuare la cottura, mescolando, per 1 altro minuto. Versare nella casseruola il resto del brodo, lo sherry e cuocere, mescolando, per 1 minuto sino a ottenere una salsa senza grumi Aggiungere l'uva passa e la sultanina, abbassare la fiamma e sobbollire per 3 minuti. Condire con il rimanente sale e pepe. Cuocere gli agnolotti in acqua in ebollizione con 1 1/2 cucchiaino di sale (la pasta pu essere cotta un po' alla volta). Assaggiare dopo 2 minuti di cottura e cuocere gli agnolotti al dente. Scolarli con un mestolo bucato e metterli in un piatto da portata caldo e leggermente unto di burro. Condirli con la salsa e servirli ben caldi.