

TORTELLI

au potiron



Pour quatre:

500 g de potiron épluché, épépiné et coupé en morceaux

2 CS d'huile d'olive

200 g de parmesan fraîchement râpé,

2 œufs légèrement battus

80 à 120 g de chapelure

1 pâton de Pâtes fraîches

50 g de beurre

10 feuilles de sauge sel et poivre

Préchauffe le four à 180 °C (th. 6). Mets le potiron dans un plat, arrose d'huile, couvre d'une feuille d'aluminium et enfourne 1 heure. Passe le potiron dans un moulin à légumes, ajoute le parmesan et les œufs. Sale et poivre, incorpore la chapelure. Le mélange doit être consistant. Abaisse la pâte en bande et mets un petit tas de farce au centre. Passe du blanc d'œuf pour coller la pâte. Plie en 2, découpe des cercles et pince les bords. Cuire les Tortelli 10 minutes dans une grande quantité d'eau bouillante salée. Pendant ce temps, faire fondre le beurre dans une poêle, ajoute la sauge et fait revenir quelques minutes. Égoutte les Tortelli et dresse-les sur un plat chaud. Nappe de beurre parfumé et parsème de parmesan.