

Agnolotti allá mantovana

Para los agnolotti

Ingredientes: 1,2 kg. de calabaza, 150 g. de amaretti, 150 g. de mostaza mantovana en jarabe, 150 g. de parmesano, piel de limón, nuez moscada, sal y pimienta al gusto.

1. Trocear la calabaza, quitando las semillas y la piel, y colocar los trozos en una bandeja cubierta con papel de aluminio.

2. Aliñar con aceite virgen extra, sal y pimienta. Horneamos a 160°C durante 40 minutos. Finalmente, retiramos la calabaza del horno y esperamos a que se enfríe.

3. Una vez esté a temperatura ambiente, la trituramos y colocamos el puré en un recipiente con el amaretti desmenuzado, la mostaza, el parmesano y la piel de limón rallada. Mezclamos bien todos los ingredientes.

4. Ajustamos de nuez moscada, la sal y pimienta. Añadiendo pan rallado si la mezcla estuviera muy húmeda.

5. Para la pasta, utilizamos los mismos ingredientes y elaboración para la pasta de la lasaña.