Agnolotti allá mantovana

Pels agnolotti

Ingredients: 1,2 kg de carabassa, 150 g de amaretti, 150 g de mostassa mantovana en xarop, 150 g de parmesà, pell de llimona, nou moscada, sal i pebre al gust.

1. Trossejar la carabassa, treient les llavors i la pell, i col·locar els trossos en una safata coberta amb paper d'alumini.
2. Amanir amb oli verge extra, sal i pebre. Enfornem a 160ºc durant 40 minuts. Finalment, retirem la carabassa del forn i esperem que es refredi.
3. Una vegada estigui a temperatura ambient, la triturem i col·loquem el puré en un recipient amb l'amaretti esmicolat, la mostassa, el parmesà i la pell de llimona ratllada. Barregem bé tots els ingredients.
4. Ajustem de nou moscada, sal i pebre. Afegim pa ratllat si la mescla estigués molt humida.
5. Per la pasta, utilitzem els mateixos ingredients i elaboració per la pasta de la lasanya.