



Anelli di magro

[Del 11/03/2009 | Sezione: [Primi piatti](#) | Categoria: [Paste al forno](#)]

Ingredienti: per 4 persone: 200 g di farina bianca, 2 uova intere, 1 cucchiaio di olio di oliva; per il ripieno: 800 g di zucca, 600 g di filetti di sogliola, 150 g di erbe, 1 pezzetto di cipolla, latte intero, 50 g di burro, parmigiano reggiano grattugiato, olio extravergine di oliva, 1 foglia di alloro, sale, pepe.

Scaldate il forno a 120°. Impastate la farina con le uova e 1□olio di oliva. Formate una palla che lascerete coperta con un tovagliolo a riposare per circa 30 minuti. Eliminate dalla zucca scorza, semi e filamenti, tagliate la polpa a fette spesse circa 2 cm, mettetele sulla placca da forno, copritele con un foglio di alluminio e cuocetele per circa 30 minuti. Nel frattempo lavate e asciugate le erbe, raccoglietele a mazzo e tagliatele a listarelle, quindi soffriggete in un tegame la cipolla affettata a velo con 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, unitevi le erbe e fatele appassire. Insaporitevi anche i filetti di sogliola preventivamente sciacquati, asciugati e tagliati a pezzetti, e la foglia di alloro. Salate, pepate e cuocete a fuoco moderato per 10 minuti, rimescolando di tanto in tanto. Trasferite il tutto in una terrina, eccetto la foglia di alloro, e tenete da parte. Riprendete quindi la pasta, tiratela a sfoglia sottile e ritagliate strisce di circa 30 x 8 cm. Lessatele in abbondante acqua bollente salata e un goccio d□olio, scolatele con il mestolo forato e deponetele ben stese su un canovaccio. Sfornate la zucca e alzate la temperatura a 230°. Schiacciate grossolanamente la zucca cotta con una forchetta e aggiungetela agli altri ingredienti nella terrina. Amalgamate il tutto e regolate di sale e pepe. Trasferite il ripieno ottenuto in una tasca di tela con foro di circa 3 cm senza bocchetta e spalmatelo sulle strisce di pasta. Arrotolatele formando dei lunghi cannelloni e tagliateli a pezzi di circa 4 cm con un coltello ben affilato. Imburrate abbondantemente una pirofila, disponetevi in piedi gli anelli formando un solo strato e versate un decilitro circa di latte. Distribuite il rimanente burro a fiocchetti, cospargete di parmigiano grattugiato e infornate finché la superficie non sarà ben gratinata.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]