

# Pasta fresca con gamberi e Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

### Per la pasta

- 300 g di farina 00
- 130 g di purea di zucca
- 1 uovo
- 1 cucchiaio di olio EVO
- Sale q.b.

### Per il ripieno

- 230 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 3 patate medie
- 30 gamberi sgusciati
- ½ limone
- Misto di erbe aromatiche a piacere (basilico, rosmarino, timo, maggiorana, prezzemolo...)
- Olio EVO
- Sale q.b.

### Per il condimento

- Fiori di zucca
- Pomodorini
- Olio EVO
- Sale q.b.

## Procedimento

Setacciate la farina sul piano da lavoro e formate al centro una cavità. Sbattete l'uovo con la forchetta, quindi versatelo al centro della cavità della farina, insieme a purea di zucca e poco olio EVO. Incorporate poca farina per volta prelevandola dai bordi e aiutandovi con la forchetta.

Quando la farina sarà stata assorbita del tutto, formate una palla. Impastate spingendo sulla pasta con i polsi, ripetendo l'operazione fino a quando la pasta non sarà liscia e omogenea. Coprite e fatela riposare per un'ora.

Lessate le patate e poi schiacciatele. Cuocete in padella i gamberi sgusciati insieme a olio, acqua, erbe aromatiche e il succo di mezzo limone.

Appena saranno pronti, tritate i gamberi e mescolateli con la purea di patate. Aggiungete il Pecorino Toscano DOP stagionato grattugiato e, se necessario, aggiungete di sale.

Stendete la pasta fino allo spessore di circa 1 mm. Ricavate dei quadrati di 7 cm per lato. Mettete il ripieno in una sac-a-poche e distribuitene un mucchietto al centro di ogni quadrato.

Appoggiate il quadrato di pasta sulla mano e ripiegate l'angolo in basso sul ripieno. Ripiegate il lembo di pasta di destra sopra al ripieno, poi fate lo stesso con il lembo di sinistra. Proseguite in questo modo fino a formare una "treccia". Giunti all'estremità finale del tortello, saldate la pasta pizzicandola tra il pollice e l'indice.

Preparate il condimento rosolando i fiori di zucca e i pomodorini insieme con un po' d'olio e un pizzico di sale.

Cuocete la pasta fresca in abbondante acqua salata bollente per 5-6 minuti. Aggiungete ai tortelli il condimento di fiori di zucca e pomodorini e un filo di olio EVO. Servite.

(Camilla Assandri del blog *La cascata dei sapori*)