



## Mezzelune con zucca ai semi di papavero

### MEDIA DIFFICOLTÀ

**Preparazione:** 30 minuti più il riposo

**Cottura:** 30 minuti

**Calorie a porzione:** 460

#### Ingredienti per 6:

**Per la pasta:** • 300 g di farina • 1 mazzetto di erbe aromatiche (timo, maggiorana, salvia, rosmarino) • 3 uova • sale. **Per il ripieno:** • 400 g di polpa di zucca • 1 mela Golden • 70 g di gherigli di noce tritati • 1 arancia non trattata • noce moscata • 30 g di burro • sale • pepe. **Per il condimento:** • 150 g di dadini di zucca • 120 g di burro • 1 cucchiaino di semi di papavero • sale.

**1 Per il ripieno:** taglia a dadini la zucca e la mela sbucciata e rosolale nel burro. Sala, unisci un mestolino d'acqua calda e cuoci coperto per 15-20 minuti. Riduci tutto in pure e unisci una grattata

di noce moscata, la scorza di mezza arancia grattugiata e le noci.

**2 Per la pasta:** fai la fontana con la farina, metti al centro le uova, una presa di sale e le erbe tritate. Comincia a lavorare per amalgamare gli ingredienti, quindi impasta fino a ottenere una pasta liscia. Falla riposare coperta per dieci minuti. Poi, tira la pasta in una sfoglia e ricavane tanti dischi di otto cm di diametro. Distribuisci il ripieno al centro dei dischi, piegali a mezzaluna e salda i bordi con i rebbi di una forchetta.

**3 Per il condimento:** cuoci i dadini di zucca a vapore per otto minuti. Rosola nel burro i semi di papavero, unisci i dadini di zucca, sala e fai insaporire per un paio di minuti. Lessa i ravioli in acqua salata, scolali e condiscili con il sugo preparato.