

# Tortellis de courgettes au Parmesan Reggiano



Catégorie

Plat



Personnes

04 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

45 minutes

## Ingrédients

Fromage : 300 grs [Parmesan Reggiano](#)

400 grs pâte à nouilles

4 L eau salée

1 kg courgettes

sel, poivre

muscade

## Préparation

Pétrissez sur la planche farinée la pâte à nouilles façonnée. Nettoyez, épluchez et découpez les courgettes en gros morceaux. Cuisez-les sur la plaque au four doux. A la sortie du four, hachez-les. Dans une terrine, mélangez-les à 200 grs de parmesan râpé avec 1 cuillerée à café de sel, une bonne pincée de poivre et 1/2 noix de muscade râpée. Triturez le tout soigneusement. Sur la planche farinée à nouveau, laminez au rouleau la pâte traditionnelle en une feuille rectangle de 2 mm d'épaisseur. Taillez à la roulette dentée des carrés de 8 cm de côté. Garnissez-les au centre d'une noix de pâte formée à la cuillère à café. Repliez-les en portefeuille, soudez la pâte en appuyant sur les bords du bout des doigts. Peu avant le repas, portez l'eau salée à ébullition. Plongez les tortellis un par un. Sortez-les à l'écumoire, égouttez-les sur une serviette, rangez-les dans un plat de service beurré. Couvrez chaque couche d'une poignée de parmesan râpé et arrosez d'un peu de beurre fondu. Servez après avoir conservé le plat au chaud.