Tortelli di zucca

Autore: Cristina Orlandi

Fonte: Città Nuova

Questa volta ecco una meravigliosa ricetta, nata a Mantova, la città dei Gonzaga, in cui la zucca è l'ingrediente basilare. In passato questa ricetta veniva fatta con un ripieno molto povero, unicamente con zucca e pangrattato, ma con il tempo è stata elaborata ed arricchita fino a giungere all'attuale versione.

INGREDIENTI (per 4 persone) Per la pasta all'uovo: 100 gr di farina grano duro, 100 gr di farina di grano tenero, 2 uova, 2 cucchiaini di olio, un pizzico sale. Per il ripieno: 400 grammi di zucca gialla, 40 grammi di amaretti, 40 grammi di mostarda di mele, 100 grammi di parmigiano, 1 cucchiaio di pangrattato, 1 cucchiaio olio, succo di limone, noce moscata, un pizzico di sale. Per il condimento: 40 grammi di burro, 100 grammi di parmigiano. Per la presentazione: 50 grammi di mandorle, prezzemolo tritato.

PREPARAZIONE Per la pasta all'uovo: Per 200 grammi di farina, mettere 2 uova, un cucchiaino olio ed un pizzico di sale. Aumentare le dosi secondo il vostro bisogno, considerando questi rapporti. Nella farina disposta a fontana, aggiungere le uova, l'olio ed un pizzico di sale, impastare e lasciar riposare dentro un canovaccio il tempo necessario per preparare il ripieno. Per il ripieno: Tagliare la zucca a pezzi, avvolgerla nella carta argentata e scaldarla in forno per 30 minuti a 160°C. Togliere la buccia, mettere la polpa nel frullatore insieme agli amaretti, alla mostarda mantovana (quella fatta con mele cotogne, zucchero ed essenza di senape) ed al pangrattato precedentemente fatto imbiondire per pochi minuti in un pentolino con pochissimo olio. Incorporare anche il parmigiano grattugiato, la noce moscata ed il succo di limone. Frullare fino ad ottenere un composto cremoso ma denso. Stendere una sfoglia (dello spessore di circa 3 mm), tagliare, con l'apposita rotella dentata, dei quadrati di circa 8 centimetri di lato ed adagiarsi al centro una pallina di ripieno del diametro di 2 centimetri. Inumidire con dell'acqua i lati della sfoglia, in modo da far aderire meglio le due parti della pasta e ripiegarla in due, per ottenere rettangoli dal lato di 8x4 cm. Far riposare i tortelli ottenuti su un canovaccio senza sovrapporli ed aggiungervi una spolverata di farina. Cuocere i tortelli per 4-5 minuti in abbondante acqua salata con un filo di olio per evitare che la pasta si attacchi. Scolarli e condirli con burro fuso ed abbondante parmigiano grattugiato.

PRESENTAZIONE Disporre i tortelli su un piatto da portata, spolverare di mandorle tritate e prezzemolo. Cristina Orlandi cristina.orlandi@cosacucino.it