



PASTA

Tortelli di zucca



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE
30 MIN



TEMPO DI COTTURA
40 MIN



CALORIE
640K

NOTE
1 ORA DI RIPOSO



INGREDIENTI

PER L'IMPASTO

120 g di Semola di grano duro

80 g di Farina 0

2 Uova

Sale

PER LA FARCITURA

500 g di Zucca mantovana

20 g di Amaretti

20 g di Mostarda mantovana

40 g di Parmigiano grattugiato

Pangrattato

Noce moscata

Sale

Pepe

PER IL CONDIMENTO

60 g di Burro

80 g di Parmigiano grattugiato

Preparazione

- Setacciate la farina 0 su un piano, aggiungete la farina di semola, un pizzico di sale e mescolate. Disponete le farine a fontana, al centro versate le uova e iniziate a sbatterle leggermente con la forchetta, amalgamando via via le farine. Iniziate a lavorare con le mani e continuate per circa 5 minuti, finché otterrete un impasto liscio e consistente. Avvolgete la pasta nella pellicola alimentare e fatela riposare per un'ora a temperatura ambiente.
- Preparate il ripieno. Lavate la zucca, togliete semi e filamenti, quindi tagliatela a fette sottili senza levare la buccia; ponetela in forno già caldo a 180°C (funzione statica) per circa 40 minuti. Quando è morbida, eliminate la buccia, passate la polpa al passaverdure facendola ricadere in una ciotola.
- Sbriciolate gli amaretti (potete metterli in un sacchetto di carta e passarci sopra il matterello) e tritate finemente la mostarda. Aggiungete tutto alla zucca, unite anche il parmigiano e un pizzico di noce moscata grattugiata. Salate, pepate e mescolate bene il ripieno con un mestolo di legno: se risultasse troppo molle, potete unire poco pangrattato.
- Riprendete la pasta e stendetela, fino a ottenere uno spessore di circa 1 mm. Sul bordo della pasta vicino a voi, formate una fila di mucchietti di farcia alla zucca, distanti 3-4 cm tra loro. Piegate il bordo della sfoglia su se stessa, coprendo il ripieno, in modo da ottenere un piccolo cilindro lungo: con una mano, di taglio, schiacciate lo spazio tra un mucchietto e l'altro. Con la rotella apposita ritagliate i tortelli e sigillateli bene, poi adagiateli su un vassoio grande coperto di carta da forno o spolverizzato di semola. Continuate così fino a esaurimento della pasta.
- Fate fondere abbondante burro in una padella a fuoco dolce. Ponete la zuppiera dove servirete i tortelli vicino al fornello.
- Lessate i tortelli in acqua bollente salata per circa 5-6 minuti, poi scolateli con il mestolo forato e trasferiteli via via nella zuppiera preparata, alternandoli al burro fuso e ad abbondante parmigiano grattugiato. Serviteli subito.

Carla Marchetti

I consigli di Carla

- Sarebbe meglio preparare il ripieno il giorno prima per far amalgamare meglio i sapori. Così è anche più veloce preparare i tortelli.
- La zucca deve essere ben cotta, per evitare che l'impasto risulti poi eccessivamente umido.
- Il condimento tradizionale dei tortelli mantovani spesso prevede, insieme al burro fuso in tegame, qualche foglia di salvia. Al posto del parmigiano grattugiato, a Mantova viene usato anche il grana padano.