

PRIMI PIATTI

Tortelli di zucca

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 g di farina
4 uova
acqua tiepida
500 g di zucca
200 g di mostarda di mele mantovana
100 g di amaretti
noce moscata grattugiata
scorza di mezzo limone grattugiata
pangrattato
1 cipolla media
100 g di lardo
50 g di burro
1 bicchiere di vino bianco secco
mezzo cucchiaino di concentrato di
pomodoro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Per il ripieno:

Ridurre la zucca cotta in poltiglia (se lessata farla sgocciolare in un colapasta per due ore) e unirvi la mostarda tritata finissima con una parte del suo liquido, gli amaretti pestati fini, la scorza di limone grattugiata, un pizzico di noce moscata, sale e pepe e poco pangrattato, per legare il composto. Lasciare riposare coperto per un paio d'ore

Per la sfoglia:

impastare la farina con le uova, un pizzico di sale e poca acqua.

Lavorare energicamente fino ad avere un composto liscio, elastico e consistente; avvolgerlo in un telo e lasciare riposare per circa 30 minuti.

Trascorso il tempo di riposo della pasta, lavorarla nuovamente, poi stenderla con il mattarello in una sfoglia sottile. Ricavare dalla pasta dei rettangoli lunghi circa 10 cm, distribuirvi un po' di composto di zucca e richiuderli a forma di barchette, sigillando bene i bordi.

Preparare un soffritto a base di lardo e burro, cipolla tritata, vino bianco, concentrato di pomodoro, sale e pepe. Questo condimento va fatto restringere per almeno un'ora, aggiungendo, se è necessario, un po' d'acqua.

Come condimento in alternativa al soffritto a base di lardo e pomodoro, si può utilizzare il burro fuso guarnito di Parmigiano-Reggiano.

Lessare i tortelli in abbondante acqua bollente salata, scolarli appena cotti con un mestolo forato e disporli in una zuppiera o in piatti di servizio caldi nel seguente modo: mettere sul fondo della zuppiera un po' di soffritto e una spolverata di grana (oppure il burro fuso con Parmigiano-Reggiano), quindi disporre uno strato di tortelli, ricoprirli di nuovo con il sugo e il grana fino a riempimento della zuppiera, coprire con un panno e lasciare riposare per mezz'ora circa e servire.