

PRIMI PIATTI

Tortelli di zucca e ricotta

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 90 min COTTURA: 3 min COSTO: basso

NOTE:

I TORTELLI DI ZUCCA E RICOTTA SONO OTTIMI CONDITI CON BURRO E SALVIA, OPPURE CON SUGO AL POMODORO



I tortelli di zucca e ricotta sono un primo piatto dal gusto delicato, una variante saporita e appetitosa del tipico [piatto mantovano](#). La pasta fresca tirata sottilissima viene afarcita con una gustosa crema realizzata con la [zucca](#) violina cotta al forno, la ricotta vaccina, il parmigiano grattugiato, la noce moscata e un pizzico di sale. Il condimento classico per questo piatto è composto da burro e salvia, ma nulla vieta di condirli anche con sugo al pomodoro o altro condimento a vostra scelta. Se vi piace la zucca, scoprite le nostre [ricette con la zucca](#).

Venite a scoprire altre varianti di questa gustosa ricetta:

[Ravioli di zucca e stracchino](#)

[Tortelli di zucca mantovani](#)

[Ravioloni con la zucca](#)

[Ravioloni con la zucca su salsa al formaggio](#)

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

FARINA 00 300 gr

UOVA MEDIE 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tavola

SALE FINO 3 pizzichi

ZUCCA PULITA peso netto - 400 gr

RICOTTA VACCINA peso netto - 200 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 100 gr

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALE FINO 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Per preparare i tortelli di zucca e ricotta, iniziate preriscaldando il forno a 180 gradi.

Pesate gli ingredienti per la realizzazione dei tortelli, tagliate la zucca e disponete le fette su una pirofila rivestita con un foglio di carta forno.

Appena il forno raggiungerà la temperatura desiderata posizionate la pirofila nel ripiano centrale del forno e cuocete per 40 minuti.

La zucca dovrà diventare morbida, basterà punzecchiarla con i rebbi di una forchetta per testare la cottura.

Setacciate la ricotta.





- 2 Sulla spianatoia versate la farina, fate un buco al centro e mettete le uova, 3 piccole prese di sale e un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva. Con la forchetta cominciate a sbattere le uova, man mano aggiungete la farina, appena il composto comincerà a formarsi compattatelo e lavoratelo bene, dovrete ottenere un impasto liscio e omogeneo, copritelo con una ciotola e lasciatelo riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.





3 Private della buccia le fette di zucca cotta, inserite la polpa in un boccale a bordi alti e, con il mixer ad immersione, frullate, aggiungendo un pizzico di noce moscata, il parmigiano grattugiato, una presa di sale e la ricotta, creerete così il ripieno. Assaggiate per verificare se la sapidità è giusta. Con la macchinetta sfogliatrice cominciate a tirare la pasta. Tagliate un pezzo di impasto, appiattitelo con i polpastrelli.





- 4 Inseritelo nella macchinetta sfogliatrice, iniziate dallo spessore più largo, ripiegate verso l'interno i due lembi esterni di pasta e ripassatela, ad ogni passaggio assottigliare lo spessore ottenendo una sfoglia sottilissima. Ponetela sulla spianatoia leggermente infarinata. Disponete sulla sfoglia stesa tanti mucchietti di ripieno, distanziandoli l'uno dall'altro 2 cm, potete usare il cucchiaino per facilitarvi.





- 5** Ripiegate la sfoglia su se stessa, pressate con i polpastrelli tutt'intorno al ripieno per togliere l'aria e ritagliate con la rotella tagliapasta ricavando così i tortelli. Se l'impasto si dovesse seccare bagnate i bordi esterni con un pochino d'acqua. Il diametro dei tortelli è di 6 cm in lunghezza e 6 in larghezza.





6 Disponete i tortelli in vassoi leggermente infarinati, distanziandoli un pochino l'uno dall'altro. Intanto portate a bollore abbondante acqua in una pentola. Lessate i tortelli in abbondante acqua bollente leggermente salata, il tempo di cottura è di 3 minuti. Intanto sciogliete una noce di burro con qualche fogliolina di salvia fresca. Scolate i tortelli al dente in padella, saltate il tutto per 1 minuto. Servite i tortelli di zucca a ricotta ben caldi.





CONSERVAZIONE

Se volete congelare i tortelli, metteteli sempre su vassoi ben distanziati e lasciateli congelare completamente prima di trasferirli in sacchetti per alimenti. All'occorrenza cuoceteli direttamente in acqua bollente ancora congelati.