

PRIMI PIATTI

# Tortelli di zucca

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [25 pezzi](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [240 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



Prepara tortelli di zucca fatti in casa con questa ricetta semplice e gustosa. Pasta fresca sottile e ripieno cremoso di zucca!

## COME FARE I TORTELLI DI ZUCCA

- 1 Taglia la zucca ed elimina i semi e i filamenti. Mettila in una ciotola adatta al microonde e cuocila alla massima potenza (900 W) per 10 minuti. Lascia raffreddare la zucca per almeno 10 minuti, poi separa la polpa dalla buccia e schiaccia con una forchetta.









- 2 Aggiungi alla polpa di zucca schiacciata un uovo, il parmigiano grattugiato, sale, pepe e una grattugiata di noce moscata. Mescola bene il tutto fino a ottenere un composto omogeneo, poi lascia riposare il ripieno in frigorifero per almeno 1 ora.



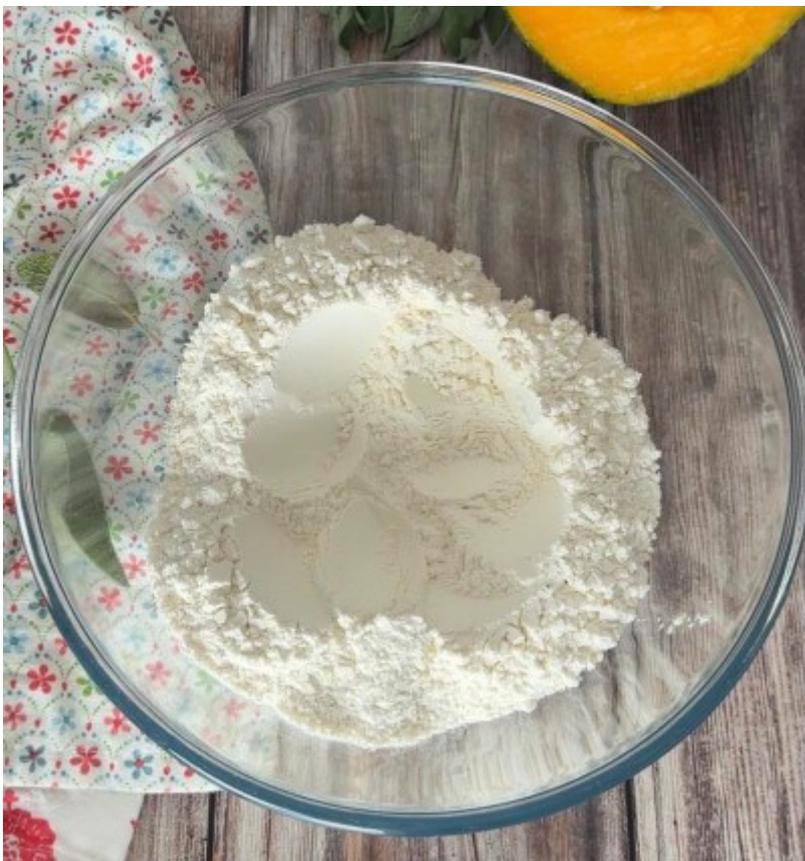








- 3 Metti la farina in una ciotola, crea uno spazio al centro e aggiungi le uova. Mescola con una forchetta e poi impasta a mano fino a formare un panetto compatto. Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente e lascialo riposare per 30 minuti a temperatura ambiente.







- 4 Dividi il panetto in porzioni e stendi ogni porzione con la macchina della pasta fino a ottenere delle sfoglie sottili. Con un coppapasta, ricava dei dischetti di pasta. Metti una piccola quantità di ripieno al centro di ogni dischetto e richiudi formando i tortelli, sigillando bene i bordi.







- 5 Cuoci i tortelli in abbondante acqua salata per circa 5 minuti. Nel frattempo, sciogli il burro in una padella con qualche foglia di salvia. Scola i tortelli e mettili direttamente nella padella con il burro fuso. Aggiungi il parmigiano grattugiato, mescola delicatamente e servi subito.







## TORTELLI DI ZUCCA FATTI IN CASA: LA RICETTA TRADIZIONALE CON

I tortelli di zucca sono uno dei piatti più amati della cucina italiana, tipici della tradizione culinaria mantovana. Questa pasta ripiena è caratterizzata da un delizioso ripieno a base di zucca, parmigiano reggiano e spezie, racchiuso in una sfoglia sottile di pasta fresca. Perfetti per le occasioni speciali, ma anche per un pranzo in famiglia, i tortelli di zucca sono un piatto ricco di sapore e tradizione. Prepararli in casa può sembrare complesso, ma seguendo la nostra ricetta passo passo potrai ottenere un risultato perfetto.

## CONSIGLI PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

Quando prepari i tortelli di zucca, puoi ridurre gli sprechi utilizzando ingredienti in vari modi, ecco qualche spunto.

La zucca avanzata può essere trasformata in una [vellutata](#) o aggiunta a una [quiche](#). Se ti avanzano pezzi di pasta fresca, puoi utilizzarli per fare delle [tagliatelle](#) o dei [maltagliati](#). Inoltre, puoi utilizzare le uova e il parmigiano rimanenti per preparare una [frittata](#) o una [torta salata](#).  
**In questo modo, sfrutterai al meglio ogni ingrediente senza sprechi.**

## CONSIGLI E TRUCCHI PER CUCINARE BENE I TORTELLI DI ZUCCA

**Per ottenere dei tortelli di zucca perfetti, è importante seguire alcuni accorgimenti.**

La zucca deve essere cotta fino a diventare ben asciutta, in modo che il ripieno non risulti troppo acquoso. Se utilizzi il forno a microonde per cuocere la zucca, assicurati di farla raffreddare bene prima di procedere con il ripieno.

Quando prepari la pasta fresca, è fondamentale lavorarla bene per ottenere una consistenza elastica. Stendila il più sottile possibile per garantire che i tortelli cuociano uniformemente. Ricorda di sigillare bene i tortelli per evitare che si aprano in cottura.

Infine, condisci i tortelli con burro fuso e salvia per esaltare il sapore delicato del ripieno di zucca.

## COME CONSERVARE I TORTELLI DI ZUCCA

I tortelli di zucca crudi possono essere conservati in frigorifero per un giorno, purché siano stati preparati con ingredienti freschi. In alternativa, puoi congelarli e cuocerli direttamente da congelati. **I tortelli cotti vanno gustati subito o al massimo in giornata, poiché tendono a perdere la loro consistenza se conservati troppo a lungo.**