

PRIMI PIATTI

# Tortelli di zucca mantovani

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Lombardia

DOSI PER: 4 persone

DIFFICOLTÀ: elevata

COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



## INGREDIENTI PER LA PASTA:

FARINA 00 600 gr

UOVA 6

SALE

## INGREDIENTI PER LA FARCIA:

ZUCCA preferibilmente mantovana - 1 kg

AMARETTI 160 gr

MOSTARDA MANTOVANA 160 gr

GRANA PADANO 180 gr

BURRO 80 gr

NOCE MOSCATA

SALE

PEPE NERO

## PER IL CONDIMENTO:

GRANA PADANO

BURRO

## Preparazione

**1** Aprire la zucca, pulirla dai semi, tagliarla a pezzi e cuocerla in forno moderato; toglierla dal forno e passarla al setaccio.

Disporre la purea ottenuta in una terrina; unire gli amaretti tritati finissimi, la mostarda sminuzzata, 160 g di grana, sale e pepe; lavorare il composto fino a ottenere un ripieno ben asciutto.

Con la farina, poco sale e le uova preparare la sfoglia, stenderla e tagliarla in rettangoli di circa 8 cm x 4 cm; distribuire un cucchiaino di composto sui rettangoli di pasta e chiudere in rettangoli facendo aderire bene i bordi.

Cuocere in abbondante acqua salata e condire con del burro fuso e spolverizzare con abbondante parmigiano.