

PRIMI PIATTI

Tortelli di zucca mantovani

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



Se amate le ricette tradizionali e regionali, di quelle che vengono tramandate dalle nonne, non dovete perdere la ricetta dei tortelli di zucca mantovani.

Una pasta ripiena molto saporita, che vede la presenza della mostarda al loro interno e ciò li rende proprio speciali. Provate questa ricetta squisita e vedrete che soddisfazione sulla vostra tavola.

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.