



Tortelli di zucca - [Visualizza sul sito](#)
di Erica

mostarda - amaretti - chiodi di garofano

Tortelli di zucca

Da "La cucina di Nadia e Antonio Santini" del ristorante "Dal Pescatore"

I tortelli di zucca, nel mantovano e nel cremonese, sono un piatto tradizionale della Vigilia di Natale. Di paese in paese cambia la forma, e ogni donna è la depositaria della "vera" ricetta, che ovviamente cambia anche se impercettibilmente.

Anche a Verona si mangiano, essendo Mantova vicina di casa...e non solo alla Vigilia!

TORTELLI DI ZUCCA



Ingredienti (per 4 persone)

per il ripieno

150 g (a crudo) di zucca pulita, cotta e passata al setaccio

20 g di amaretti

50 g di mostarda mantovana di mele

20 g di parmigiano grattugiato

sale, pepe, noce moscata, chiodi di garofano, cannella (io ho messo una grattata abbondante di noce moscata, la punta di un cucchiaino di chiodi di garofano, e altrettanta cannella)

per la pasta

1 uovo intero + un tuorlo (60 g + 30 g)

100 g di farina 00

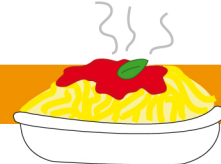
1 pizzico di sale

per il condimento

50 g di burro

20 g di parmigiano grattugiato

Scegliete una zucca e staccatene una fetta di 300 g circa e fatela cuocere in acqua leggermente salata e



zuccherata (per compensare la perdita di zucchero nella cottura) per 30 minuti o finché vedete che è morbida come una patata lessata (io avevo la zucca, già pesata, in freezer: l'ho bollita pochi minuti). Toglietela, privatela della buccia e passatela al setaccio. Unite il purè di zucca così ottenuto agli amaretti sbriciolati, alla mostarda tritata, al parmigiano reggiano grattugiato e a tutte le spezie. Dopo l'unione di tutti gli ingredienti lasciate riposare il composto al freddo finché voi preparerete la pasta.

Mettete a fontana la farina e rompete un uovo intero più un tuorlo.

Lavorate bene fino a ottenere un impasto omogeneo e poroso.

Stendete la pasta con l'aiuto di una macchina o col mattarello e ricavatene dei grandi quadrati di 8 cm di lato.

Ponete al centro un po' di ripieno (circa 6-8 g) e chiudete a caramella, in diagonale, facendo:

1) combaciare le due punte in diagonale

2) ripiegando ancora

3) schiacciando bene attorno al ripieno (io ho piegato a tortello, classicamente)

Buttate in acqua bollente salata e cuocete 5 minuti.

Condite con burro e parmigiano reggiano grattugiato



Consigli

1) la zucca deve essere molto pesante;

2) deve avere profonde insenature e il picciolo ben secco;

3) deve essere giallo-verde e rugosa, non lucida.

Se vedete che il purè di zucca, una volta passato al setaccio o al passaverdura, è un po' acquoso (deve essere ben asciutto, sennò in cottura diventa mollissimo), mettetelo in una sacca di lino o cotone e strizzatelo finché perda gran parte dell'acqua (io credo che si possa asciugare anche in una padella antiaderente...).