



LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTELLI DI ZUCCA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

Burro

INGREDIENTI

per 6 persone: - 400 gr di farina tipo “00” - 3 uova - 1 kg di zucca - 160 gr Amaretti - 200 gr Mostarda mantovana - 160 gr parmigiano reggiano - 50 gr burro - pangrattato q.b. - sale q.b. - noce moscata q.b. Preparazione: 30 minuti Cottura: 35 minuti

DESCRIZIONE

Descrizione ricetta: Per preparare il ripieno, prendere la zucca, pulirla e tagliarla a spicchi di dimensioni simili tra loro. Mettere gli spicchi di zucca in forno preriscaldato per 20 minuti a 180°, per poi spostarli in una ciotola e premerli con l’aiuto di una forchetta. Aggiungere poi il pangrattato, il Parmigiano Reggiano grattugiato, sale, mostarda mantovana, noce moscata, amaretti in briciole e un tuorlo d’uovo, aggiungere poi ancora Parmigiano Reggiano grattugiato e successivamente mescolare tutto. Passare poi alla preparazione della pasta fatta in casa: prendere la farina di tipo “00”, fare uno spazio al centro e aggiungere 2 uova, amalgamare il tutto impastando. Stendere l’impasto e iniziare a tirarlo con l’aiuto di un mattarello per ottenere una pasta sottile. Posizionare la pasta tirata su un piano lavoro e porre al di sopra un cucchiaino di ripieno (per tortello) e poi ricoprirlo con la pasta, cercando di non lasciare bolle d’aria che con la cottura rischiano di rompere il tortello. Andare poi a rifinirli con una rotella tagliapasta. È importante che i tortelli abbiano una dimensioni simile tra loro per avere la giusta cottura di tutti. Buttarli poi in acqua salata bollente, mescolarli per circa 5 minuti e, una volta cotti, procedere all’impiattamento. Nel fondo del piatto mettere burro fuso e Parmigiano Reggiano grattugiato, collocare la prima metà di tortelli e sopra creare lo stesso strato di burro e Parmigiano Reggiano grattugiato, che andremo a ricollocare dopo aver messo anche la seconda parte di tortelli. Stupisci i tuoi amici con questo gustoso primo piatto!