

TORTELLI DI ZUCCA (ricetta originale mantovana)

Per il ripieno.

Occorrente: 1 Kg. di zucca gialla, 1 hg. e mezzo di amaretti (tipo secchi e amarognoli), 1 hg. e mezzo di mostarda (tipo Cremona molto piccante), 1 hg. e mezzo di parmigiano grattugiato, 1 tuorlo d'uovo, un velo di noce moscata, sale.

Per la sfoglia.

Occorrente: 400 gr. di farina, 4 uova, un pizzico di sale.

Cuocere al forno la zucca affinché risulti abbastanza asciutta; estrarre la polpa, passarla allo schiacciap patate ed unire gli amaretti finemente sbriciolati, la mostarda sminuzzata il parmigiano e il tuorlo d'uovo; aggiustare di sale amalgamare il tutto. Il ripieno deve riposare al fresco per alcune ore.

Preparare la sfoglia con farina uova e sale e confezionare i tortelli.

(almeno cm. 4X4)

Cuocerli in acqua opportunamente salata e condirli con burro fuso e parmigiano (eventualmente insaporito leggermente con aglio e salvia)

