



I tortellini di zucca alla mantovana con burro e salvia

Categoria primo piatto, tipico della regione Lombardia

Pax 12

Reparti entremetier

Metodi di cottura forno e ebollizione

Mise en place coltellino, pelapatate, trinciante, coltella a sega, tagliere, teglia, spatola, cucchiaino, cutter, bacinella, sac a posche, stentisfoglia, pennello, sauteuse, schiumarola, casseruola

Ingredienti

Per la pasta

Farina tipo 0 g 500

Uova n 5

Sale un pizzico

Per il ripieno

Zucca kg 2

Amaretti g 120

Mostarda mantovana g 120

Parmigiano g 120

Pane grattugiato g 50 circa

Sale, noce moscata q b

Per la mantecazione

Burro g 120

Salvia q b

Parmigiano g 80

Acqua di cottura q b

Procedimento

Fase di preparazione

Pulire la zucca dalla buccia e dai semi, tagliarla a pezzi, sistemarla in una teglia bucata e cuocerla in forno a 160 °C fino a quando la stessa si è rimasta senza liquido. Tritare finemente la mostarda e gli amaretti. Passare al cutter la zucca e unire tutti gli ingredienti, per ultimo il pane grattugiato per controllare la densità. Preparare la pasta all'uovo come da ricetta. Stendere la pasta sottilmente e confezionare i tortelli come da ricetta.

Fase di cottura e mantecazione

Cuocere i tortelli in acqua bollente salata, scolarli e condirli con il burro appena fuso, la salvia e il parmigiano, se occorre inumidirli con un po' di acqua di cottura cospargere con un pizzico di pepe e servirli.