



mangiaredadio

TORTELLI ALLA ZUCCA “SBAGLIATI”

INGREDIENTI (per 4 persone)

(per la pasta all'uovo)

2 uova

100 gr di farina bianca 00

100 gr di semola rimacinata

sale

(per il ripieno)

300 gr di zucca Delica pulita

30 gr di parmigiano grattugiato

3 amaretti

3 cucchiaini di mostarda piccante

3 cucchiaini di olio di semi di zucca

2 cucchiaini di succo di limone

Mostaccino q.b.

100 ml di acqua fredda

sale/pepe

(per il condimento)

burro q.b.

10 nocciole spellate

1 rametto di timo

1 foglia di salvia

1 rametto di rosmarino

parmigiano grattugiato q.b.



PREPARAZIONE

Preriscaldate il forno a 190°, dove infornerete la zucca tagliata grossolanamente per 30', con 2 cucchiaini di mostarda.

Come prima cosa, preparate la pasta, con la planetaria o a mano, sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Lasciarla riposare per almeno mezz'ora in un foglio di pellicola in frigo.

Nel frattempo, preparate la farcia: mettete la zucca nel bicchiere del mixer e aggiungete tutti i restanti ingredienti. Lavorate con il minipimer, sino a ottenere una purea liscia e piuttosto compatta. Trasferite in un sac-à-poche.

Tirate la pasta sottilissima con il mattarello o con la macchinetta; servirsi di un coppapasta tondo di 8 cm e ricavate circa 40 dischi. Farcire ciascun disco con l'impasto, avendo cura a posizionare il ripieno non esattamente al centro, per riuscire successivamente a ripiegare la pasta su se stessa, ricavando i tortelli o dando la forma che preferite. Se la pasta non attacca, aiutatevi con un po' d'acqua per "incollare" meglio. Abbiate cura a eliminare l'aria all'interno del tortello.

Tritate grossolanamente le nocciole a punta di coltello.

Cuocete i tortelli in abbondante acqua bollente salata per cinque minuti.

In una padella, sciogliete una noce di burro e aggiungetevi il bouquet garni realizzato con le erbe fresche. Scolate la pasta e saltatela in padella. A piacere, aggiungete anche una spolverata di grana e – ovviamente – le nocciole tritate.