

Tortelli di zucca (ricetta gonzaghesca)

Questo è un piatto dal sapore rinascimentale che ci riporta alla corte dei Gonzaga, una preparazione che ho cucinato diverse volte ma, questa volta, ho voluto seguire le indicazioni di un'amica mantovana, la signora Bruna, che mi ha garantito che solo il suo ripieno è proprio quello originale:
di certo è ottimo!

Rispetto alle raccomandazioni che mi son state date e che riporto in corsivo si noteranno alcune discrepanze; ma si tratta solo di sfumature che non influiscono sul risultato e il sapore finale!

Ingredienti:

zucca	gr	1000
grana grattugiato	gr	200
amaretti	gr	200
mostarda di mele (Nota)	gr	200
pane grattugiato	gr	200
uovo intero	pz.	1
noce moscata, secondo il gusto		QB.

Per la sfoglia usare la ricetta classica:

1 uovo per circa 1 etto di farina scarso per cui:

farina	gr	600
uova	pz.	6
sale	pizzico	2

NB.LA sfoglia sottile ma non troppo

Preparazione:

Cuocere la zucca nel forno a 180° per circa 40' (in alternativa a vapore per circa 20').
Pungere con la forchetta, se fosse troppo soda continuare per altri 10'.
Togliere la buccia e tagliarla a pezzettoni.

Bruna dixit: Schiacciare la zucca , tritare finemente la mostarda, sminuzzate gli amaretti, una grattugiata di noce moscata e impastare il tutto. Far riposare il ripieno per 24 ore coprendolo con un canovaccio.

Mettere la zucca insieme al grana a pezzi nel mixer, tritare bene e aggiungere anche la mostarda.

Aiutandosi con un sacchetto di plastica (o un telo robusto) e un mattarello sbriciolare gli amaretti e incorporarli, in una ciotola, al trito di zucca, grana e mostarda.

Continuando a mescolare aggiungere via via l'uovo, il pangrattato e la noce moscata. Riporre il composto, coperto, in un luogo fresco per almeno una notte; l'ideale sarebbe prepararlo alla mattina per fare i tortelli la mattina del giorno seguente!

Preparare tante palline di ripieno, appoggiare la pasta sfoglia, tirata con la macchinetta (si fa prima...) su un foglio di carta forno, dividerla a metà per il lungo.

Disporre una fila di palline di ripieno su ogni striscia; pennellare i bordi della sfoglia e quindi ripiegarne un lato sul ripieno, premendo delicatamente per incollare. Quindi coprire con l'altro lato, sovrapponendolo appena al primo bordo. Premere nuovamente, anche intorno al ripieno.

Dividere i tortelli con la rotellina tagliapasta dentata e, premendo eventualmente i bordi per sicurezza, disporli su un foglio di carta (o su un vassoio) cosparsi di semola a riposare: non devono assolutamente essere usati prima che sia trascorsa almeno un'ora. Altrimenti potrebbero facilmente aprirsi.

Mentre l'acqua raggiunge il bollore far sciogliere il burro in un pentolino aggiungendo delle foglie di salvia.

Salare l'acqua appena bolle e versarvi i tortelli: cuoceranno in circa sette, otto minuti, dipende dallo spessore della sfoglia e dal gusto personale. Scolarli in una zuppiera col mestolo forato e condirli col burro fuso con la salvia.

A parte, per i commensali, servire abbondante grana grattugiato.