

Tortelli di zucca *(Primi piatti asciutti)*



Preparazione

Per la farcia:

mondare la zucca dalla scorza e dai semi, poi tagliatela a pezzettini e fateli appassire con un goccio d'acqua e un filo d'olio in una casseruola.

Quando saranno cotti al punto giusto, con un pestello, schiacciateli in modo da ottenere un purè.

Con un pestello rendete briciole gli amaretti e uniteli alla zucca.

Unite la mostarda e grattugiate il grana e poi la noce moscata.

Infine salate al punto giusto.

Preparate l'impasto per la pasta fatta in casa e poi tiratelo con una pastaiola, come a fare delle lunghe lasagne.

Infarinare bene il piano di lavoro e adagiatevi sopra le vostre sfoglie di pasta.

Ora posizionate un cucchiaino di farcia, o poco meno, al centro della pasta ogni 2cm, poi con una seconda sfoglia di pasta, coprite.

Con le dita girate tutt'intorno la farcia in modo da far uscire eventuali bolle d'aria e da sigillarla dall'acqua.

Con un coppapasta o con un oggetto per tagliare, tagliate i tortelli della forma che più vi aggrada (io ho scelto la forma circolare), cospargeteli di farina e metteteli da parte in un piatto ben cosparso di farina e largo.

Fateli cuocere per 5 minuti in acqua bollente salata e mentre cuociono fondete del burro in una padellina assieme a delle foglioline di salvia.

Quando saranno cotti servitene circa 8 a porzione e cospargeteli con burro fuso e salvia e una bella grattugiata di grana.

Consigli

Se non volete far appassire la zucca in una casseruola, potete avvalervi anche del forno. Non dovrete far altro che accendere il forno a 180 gradi e disporre le fette di zucca ben separate le une dalle altre su carta forno. In tre quarti d'ora, la polpa sarà perfettamente appassita.

Curiosità

Il nome zucca deriva dal latino "cocutia", evolutosi poi in "cocuzza, cocuzzae", e di lì giunto proprio fino a zucca. La zucca è ricca di vitamine e minerali, ma ben poco di sale. Ecco perchè si è diffuso il modo di dire "avere sale in zucca". Avere sale in zucca è qualcosa di positivo, perchè solitamente la zucca in natura non ne ha!

Informazioni

Preparazione 120 minuti

Cottura 5 minuti

Dosi per 3 persone

Difficoltà Difficile

la terra di **Puglia**



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Zucca 300 grammi

Amaretti 30 grammi

Mostarda (1 cucchiaino di mostarda)

Grana 50 grammi

Sale

Noce moscata

Impasto di pasta all'uovo 200 grammi
(seguite la ricetta di base)

Salvia