

Tortelli di zucca

Ingredienti

Occorre una zucca gialla ben asciutta e dolce (circa tre chili per otto persone).

Preparazione

Tagliare la zucca a pezzi grossi, togliere i semi, sistemare i pezzi su una placca e cuocerli in forno (molti lessano la zucca ma risulta troppo acquosa). Una volta cotta, togliere la polpa dalla scorza, passarla al setaccio e unirvi due manciate di grana grattugiato (taluni aggiungono un cucchiaino di mostarda mantovana piccante), abbondante noce moscata, sale, limone grattugiato e amaretti tritati. Amalgamare bene gli ingredienti e, se il composto non risultasse ben asciutto, unire ancora grana grattugiato. Assaggiare per eventuali correzioni e riporre in frigorifero.

Preparare la sfoglia con sei/sette uova e la farina necessaria. Tirarla sottile e, con la rotellina dentata, tagliare dei rettangoli di circa cinque per sette centimetri di lato.

Su ogni rettangolo mettere un po' di ripieno, ripiegare a libro e premere bene i bordi. Lessare i tortelli in abbondante acqua salata e condire con burro fuso e grana grattugiato.