

# Gastronomia Cinque Stelle

## Tortelli di Zucca

**Ingredienti per 4 persone:**

**Per la pasta**

- 1 kg di farina "00"
- 6 uova intere
- 2 cucchiai olio extravergine di oliva
- ½ bicchiere d'acqua, sale q.b.

**Per il ripieno**

- 8 l zucca "mantovana"
- 200 gr di Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi
- 150 gr di amaretti tritati fini
- 200 gr di mostarda passata a crema
- sale pepe e noce moscata q.b.
- 1 pizzico di caffè in polvere

**Per il condimento**

- Parmigiano Reggiano grattugiato
- burro fuso q.b.

---

## Preparazione

**Per la pasta**

Impastare gli ingredienti e lasciare riposare 30 minuti. Tirare la sfoglia a strisce larghe circa dieci cm disponendo il ripieno sulla pasta a mucchietti a circa 4/5 cm l'uno dall'altro. Ripiegare quindi la sfoglia su se stessa avendo cura di togliere l'aria premendo con le dita stese la sfoglia. Con la rotella ricavare i classici tortelli.

**Per il ripieno**

Lavare la zucca, tagliarla in quattro parti e metterla in forno a 180° fino a cottura. Lasciarla raffreddare, sbuccia tela, togliete i semi. Mettetela nel passaverdura, dalla polpa ottenuta aggiungere gli altri ingredienti fino ad ottenere il ripieno ben amalgamato.

Cuocere in acqua bollente salata per circa 4 minuti impiattare con burro fuso ed una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano.

**Curiosità**

L'origine dei tortelli di zucca, la cui variante più nota sono i "tortelli mantovani", si inserisce nell'antica e popolare tradizione culinaria di paste ripiene dell'Italia settentrionale. Tale tradizione risale almeno al Basso Medioevo mentre la zucca - come componente - risale a dopo il 1500, proveniente dall'America Centrale. Inserito tra i prodotti agroalimentari tradizionali italiani, è diffuso, con poche varianti, nelle province di Parma, Reggio Emilia, Ferrara e Cremona. La caratteristica saliente di questo piatto è la combinazione del sapore dolce della zucca, con il salato del Parmigiano Reggiano ed il dolce-amaro degli amaretti ed il piccante della mostarda.