

Zucca mantovana 500 g
Amaretti 160 g
Mostarda mantovana di pere 170 g
Grana Padano DOP (da grattugiare) 65 g
Uova 52 g
Noce moscata (da grattugiare) q.b.
Sale fino q.b.

Per preparare i tortelli di zucca iniziate dal ripieno che dovrà riposare in frigorifero per almeno tutta la notte o meglio ancora per 24 ore in modo che i sapori si amalgamino. Quindi prendete la zucca e dividetela in parti 1 per eliminare più facilmente i semi e i filamenti interni 2. Quindi tagliatela a fette 3

e ponetele su una leccarda foderata con carta da forno 4: cuocete in forno statico preriscaldato a 220° per circa 20 minuti (se forno ventilato a 200° per circa 10 minuti). Controllate di tanto in tanto la cottura, bucherellando la polpa con i rebbi di una forchetta: la zucca dovrà essere morbida, ma non bruciarsi. Mentre la zucca cuoce, raccogliete gli amaretti in una ciotola e sbriciolateli con le mani (5-6).

Tritate al coltello la mostarda mantovana di pere (o mele cotogne) 7. Potete anche utilizzare un tritacarne se preferite per un risultato più fine. Una volta cotta la zucca, lasciatela raffreddare in forno spento, in modo che si asciughi e perda più acqua possibile. Quindi prelevate la polpa cotta aiutandovi con uno scavino o un cucchiaio 8 e passatela in uno schiacciapastate 9, raccogliendola in una ciotolina.

Poi unite alla zucca la mostarda 10 e gli amaretti sbriciolati 11, amalgamate con una spatola 12

e versate anche il formaggio grattugiato 13, amalgamate bene e unite anche l'uovo 14. Una volta che si sarà completamente assorbito al ripieno, salate a piacere e aromatizzate con noce moscata 15. Coprite con pellicola e ponete in frigo a riposare per tutta la notte, meglio ancora per 24 ore.

Per il ripieno:

- 300 di zucca pesata con buccia (meglio se mantovana o delica)
- 4 cucchiai abbondanti di parmigiano reggiano
- 80 gr di amaretti
- 2-3 cucchiaini di uovo sbattuto
- un pezzetto di mostarda mantovana di mela o pere (dall'accento piccante)
- un pizzico di noce moscata
- sale

Prima di tutto tagliate la zucca a fette (va bene anche con tutta la buccia) disponetela in una teglia foderata di carta da forno e fate cuocere in forno a 180° per circa 30 – 35 minuti. Deve risultare morbida!

Ripieno dei Tortelli di zucca

Prima di tutto schiacciate la zucca in uno schiacciapatate e ricavate tutta la **purea asciutta**! Mi raccomando se utilizzate zucca a buccia arancione risulta più acquosa e dovrete strizzarla in un canovaccio.

Poi aggiungete gli amaretti finemente sbriciolati (con un mixer o un mattarello), il formaggio, la mostarda tritata, la noce moscata e il sale.

Infine girate bene e a poco a poco aggiungete l'uovo, il quantitativo da aggiungere varia a seconda della morbidezza del vostro impasto che non deve risultare eccessivamente molle, ma cremoso!