

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano Reggiano 30 Mesi
Grattugiato 30 Mesi
Burro

ALTRI INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- 400 gr di farina tipo "00"
- 3 uova
- 1 kg di zucca
- 160 gr di Amaretti
- 200 gr Mostarda mantovana
- 160 gr Parmigiano Reggiano
- 50 gr Burro
- pangrattato q.b.
- sale q.b.
- noce moscata q.b.

DESCRIZIONE

Preparazione: 30 minuti.

Cottura: 35 minuti.

Per preparare il ripieno, prendere la zucca, pulirla e tagliarla a spicchi di dimensioni simili tra loro. Mettere gli spicchi di zucca in forno preriscaldato per 20 minuti a 180°, per poi spostarli in una ciotola e premerli con l'aiuto di una forchetta.

Aggiungere poi il pangrattato, il Parmigiano Reggiano grattugiato, sale, mostarda mantovana, noce moscata, amaretti in briciole e un tuorlo d'uovo, aggiungere poi ancora Parmigiano Reggiano grattugiato e successivamente mescolare tutto.

Passare poi alla preparazione della pasta fatta in casa: prendere la farina di tipo "00", fare uno spazio al centro e aggiungere 2 uova, amalgamare il tutto impastando.

Stendere l'impasto e iniziare a tirarlo con l'aiuto di un mattarello per ottenere una pasta sottile. Posizionare la pasta tirata su un piano lavoro e porre al di sopra un cucchiaino di ripieno (per tortello) e poi ricoprirlo con la pasta, cercando di non lasciare bolle d'aria che con la cottura rischiano di rompere il tortello.

Andare poi a rifinirli con una rotella tagliapasta.

È importante che i tortelli abbiano una dimensioni simile tra loro per avere la giusta cottura di tutti. Buttarli poi in acqua salata bollente, mescolarli per circa 5 minuti e, una volta cotti, procedere

all'impiattamento.

Nel fondo del piatto mettere burro fuso e Parmigiano Reggiano grattugiato, collocare la prima metà di tortelli e sopra creare lo stesso strato di Burro e Parmigiano Reggiano grattugiato, che andremo a ricollocare dopo aver messo anche la seconda parte di tortelli.

Stupisci i tuoi amici con questo gustoso primo piatto!