



le Rubriche del gens - n. 72

RICETTE

TORTELLI DI ZUCCA DI NONNA ZELIDE

a cura di Flaminia

RIPIENO

- 1 kg di zucca già cotta e scolata
- 300 g di parmigiano
- 100 g circa di pan grattato
- 1 noce moscata
- 1/2 cucchiaino di sale
- la scorza grattugiata di 1 limone



Cuocere la zucca a fette nel forno preriscaldato a 180 gradi per 30-35 minuti (provare la consistenza con una forchetta), levare la buccia, schiacciarla con una forchetta e metterla a scolare in un canovaccio per una notte. Dopo questa operazione deve essere circa 1 kg.

Aggiungere il parmigiano, il pan grattato, sale, noce moscata e la buccia di limone.

Fare la sfoglia con 5 o 6 uova, tirarla con la macchina il più sottile possibile. Riempire la sfoglia con il ripieno e dare ai tortelli la forma

a piacere; mia nonna li faceva a caramella.

RAGU

- ½ bicchiere olio evo
- 1 grosso scalogno
- 80 g pancetta
- 1 salamella
- 180 g trita
- 1 bottiglia di passata

Appassire lo scalogno nell'olio, aggiungere la pancetta finemente tritata, il cotechino e la trita entrambi ridotti con la forchetta a pezzetti piccoli.

Aggiungere un po' di vino bianco, lasciare evaporare, mettere la passata e mezzo dado e cuocere per almeno 2 ore a fuoco basso.

Cuocere i tortelli 5-7 minuti, scolare e condirli a strati aggiungendo il parmigiano ad ogni strato.

