



Gabriella Pizzo

<https://www.incucinaconmammaagnese.com/>

Tortelloni rustici di segala ripieni di zucca, ricotta e patta dolce su croccante di pane di segala con composta di zucca e mostarda Veneta

Difficoltà: media

Tempo di esecuzione: 2 ore

Tempo di riposo: 30 minuti (impasto)

Tempo di cottura per la composta di zucca: 20 minuti

Tempo di cottura per la zucca al forno: 30 minuti

Per i tortelloni : qualche minuto

Tortelloni rustici

Ingredienti

- 250 g di farina di segala
- 250 g di farina di semola
- 3 uova
- 2 bicchieri di latte tiepido
- 1 cucchiaino di sale
- Burro chiarificato
- Foglie di menta

Procedimento

Setacciare le due farine, formare una fontana rompere le uova al centro iniziare ad impastare aggiungendo piano piano il latte tiepido, aggiungere il sale. Formare una palla omogenea dalla consistenza liscia. Avvolgere l'impasto in una pellicola e fare riposare per almeno trenta minuti.

Quando tutti gli altri ingredienti saranno pronti, dare forma ai tortelloni rustici, stendendo l'impasto con il mattarello, ottenendo uno strato di circa 1,5 millimetri. Con un coppa pasta formare dei cerchi di pasta dove nel mezzo posizionare il ripieno, dare forma ai tortelloni, chiudere per bene i lembi di pasta per evitare la fuoriuscita in cottura.

Cottura

Cuocere in abbondante acqua salata, saranno pronti quando verranno a galla.

Condire con burro chiarificato aromatizzato alla menta.

Briciole di pane di segala croccante

Ingredienti

- 1 pane di segala

Procedimento

Tagliare il pane a fette non troppo grosse, mettere in forno fino a che non sarà croccante, raffreddare, con un mattarello rendere il tutto a briciole. Mettere da parte.

Composta o Chutney di zucca

Ingredienti

- 400 g di zucca (violina e americana in parti eguali)
- 1 scalogno
- 1 peperoncino
- 1 limone bio (scorza grattugiata)
- 1 stecca di cannella
- 3 cucchiaini di zucchero
- 1 bicchiere di aceto di mele
- Olio extravergine di oliva delicato

Procedimento

Pulire e tagliare a dadini la zucca, tritare lo scalogno, rosolare in un filo di olio, aggiungere la zucca bagnare con l'aceto, aggiungere lo zucchero, la cannella il peperoncino e la scorza del limone; coprire e cuocere fino ad ottenere la giusta consistenza della zucca.

Volendo potete passare la zucca a setaccio, in questa ricetta l'ho lasciata a dadini.

Ripieno dei tortelloni

Ingredienti

- 500 g di zucca
- 200 g di ricotta
- Noce moscata
- 2 patate dolci

Procedimento

Pulire la zucca, tagliarla a fette spesse, ungere un foglio di carta da forno con olio d'oliva , infornare a 180° per circa trenta minuti. Quando sarà morbida, schiacciare con una forchetta o con lo schiacciapatate, passare a setaccio e lasciare che si raffreddi.

Cuocere le patate dolci a bollire, devono essere morbide, togliere la buccia e passarle allo schiacciapatate ed unire alla polpa di zucca.

Quando la crema di zucca e patata dolce si sarà raffreddata unire la ricotta, il sale e una grattugiata di noce moscata a piacere. Riporre in frigorifero .

Impiattamento (in ogni piatto)

Ingredienti

- Mostarda veneta a frutta intera
- Composta di zucca
- Briciole croccanti di pane di segala
- Erbe aromatiche : acetosella, erba pepe arancio, menta, fiori di garofano

Procedimento

In ogni piatto fare una base di briciole di pane di segala croccante, appoggiare quattro tortelloni, versare delicatamente il burro chiarificato alla menta, tra un tortellone e l'altro aggiungere un cucchiaino di composta di zucca e delle fettine di mostarda veneta, ultimare con le aromatiche.

