Pomì
O Così. O Pomì.

# Tortelli di zucca mantovani con ragù di pomodoro e salamella




**Tempo di preparazione**: 0 min
**Difficoltà**: Facile

**Ingredienti**

- Amaretti secchi sbriciolati: 60/80 gr
- Burro: 20 gr
- Farina 00: 300 gr
- Grana Padano stagionato grattugiato: 150 gr
- Grana Padano stagionato grattugiato: per servire
- Mostarda mantovana di mele campanine tritata finemente: 60/80 gr
- Noce moscara grattigiata fresca: q.b.
- Olio extravergine di oliva: 1 Cucchiaio
- Origano: q.b.
- Salamelle mantovane: 4
- Sale: q.b.
- Uova medie: 3
- Zucca Delica senza scarti a pezzi: 600 gr

## Preparazione

Un piatto della tradizione natalizia mantovana, arricchito e reso ancor più opulento da un ragù di salamella e pomodori a cubetti. Buon Natale!

1. Il giorno prima della preparazione dei tortelli, cuocete la zucca a cubetti, leggermente salata, chiusa in un foglio di alluminio in forno caldo a 180° per almeno 45 minuti, fino a diventare bella tenera.
2. Una volta cotta schiacciatela con una forchetta, lasciatela raffreddare e unite sale, pepe, noce moscata, gli amaretti e la mostarda. Aggiungere il Grana Padano e regolandone la quantità esatta per ottenere un impasto non bagnato. Assaggiate e regolate sia gli amaretti, sia la mostarda a piacere, fino a raggiungere il sapore desiderato. Mettere coperto in frigorifero a riposare fino al giorno seguente.
3. Per preparare la pasta fresca formate una fontana con la farina e unite le uova al centro. Impastate energicamente fino ad ottenere un impasto liscio. Coprire e lasciare riposare almeno 30 minuti.
4. Dopo il riposo stendete la pasta, un pezzetto alla volta, ad uno spessore sottile. Mettete noci di ripieno distanziati pochi centimetri, ricoprite e tagliate a tortello piatto e rettangolare.
5. Mettete i tortelli formati su di una rete asciugapasta e preparate il ragù.
6. In una larga padella unite olio e burro e sgranate la salamella. Lasciatela rosolare qualche minuto.
7. Unite il pomodoro a pezzi, aggiustare se necessario di sale e seminare con origano. Lasciate cuocere per 10/15 minuti.
8. Lessate i tortelli di zucca in acqua bollente salata per 3/4 minuti, scolateli e conditeli con il ragù bello asciutto e a piacere Grana Padano grattugiato finemente.
9. Buona vigilia di Natale

**For this recipe we used:**

Pomodori a cubetti 800 gr

