

Thermomix TM31

## Tortelli ripieni di zucca serviti in due diverse preparazioni: cotti e ricotti

Tempo totale di esecuzione: 1 h 15 min., Tempo di preparazione manuale: 35 min., Tempo di utilizzo di Bimby: 40 min.

**Ingredienti** per 4 porzione/i:

**Per la pasta:**

- 4 uova (da 65 g l'una)
- 500 g di farina tipo 0

**Per il ripieno:**

- 300 g di Parmigiano Reggiano
- 1 zucca rotonda verde (1 Kg. circa pulita)
- 300 g di acqua
- 200 g di amaretti sbriciolati
- 1 cucchiaio di confettura di albicocche fatta in casa
- 2 goccia di essenza di senape (reperibile in farmacia)
- 2 uova
- sale q.b.

**Per il condimento:**

- 1 burro
- 100 g di castagne
- 100 g di mandorle
- germogli q.b.
- burro chiarificato q.b.
- Parmigiano Reggiano q.b.

## Esecuzione

### Preparare la pasta:

1. Impastare nel boccale le uova e la farina: **2 min./vel. 5**. Avvolgere l'impasto nella pellicola e mettere in frigorifero a riposare.

### Preparare il ripieno:

2. Polverizzare il Parmigiano: **10 sec./vel. 9** e mettere da parte.
3. Pulire la zucca, tagliarla a tocchetti, tritarla nel boccale: **5 sec./vel. 5**, poi cuocerla: **40 min./90°C vel. 4** (aggiungendo l'acqua, in base alla zucca: deve risultare una purea solida e asciutta).
4. Omogeneizzare: **15 sec./vel. 8** e far raffreddare a temperatura ambiente.
5. Aggiungere quindi tutti gli altri ingredienti per il ripieno: **20 sec./vel. 4**, considerando che ogni zucca è diversa dall'altra e aggiustando a piacere.

6. Tirare la sfoglia e fare con il ripieno dei piccoli tortelli rettangolari (2 x 4 cm). Sbollentarne metà in acqua salata, scolarli con un goccio d'olio per non farli attaccare e riporli in frigorifero. Cuocere gli altri tortelli per 3 minuti in acqua bollente.
7. Fare nocciolare nel frattempo in padella una noce di burro, aggiungere le castagne, le mandorle, i tortelli riposti in frigorifero e scaldare a fuoco brillante, avendo cura che diventino croccanti e colorati.
8. Servire i tortelli separatamente: guarnire con i germogli i tortelli ricotti e condire con il burro chiarificato e il Parmigiano entrambi.

### Curiosità

L'origine del Parmigiano Reggiano risale al Medioevo con i monaci benedettini e cistercensi che ne iniziarono la produzione nelle abbazie della pianura padana. ù

Autore: Chef Marco Parizzi - Ristorante Parizzi - Parma

### Informazioni

Accessori utili: pellicola trasparente

Nutritional values per 1 porzione/i:

Valore nutritivo:	2951 kJ
Valore nutritivo:	705 kcal
Proteine:	33,8 g
Carboidrati:	79,8 g
Grassi:	30,1 g

Nutritional values per 100 g:

Valore nutritivo:	1318 kJ
Valore nutritivo:	315 kcal
Proteine:	15,1 g
Carboidrati:	35,6 g
Grassi:	13,5 g

Grado di difficoltà: medio

Costo: medio

