

10 Dicembre 2014

Zucca e amaretti, unione perfetta nei tortelli mantovani

A Mantova è il primo piatto servito a tavola la vigilia di Natale. La ricetta originale non dimentica biscotti alle mandorle e mostarda



Lombardia

Tra la Lombardia e l'Emilia la [zucca](#) [1] è un ingrediente fondamentale per preparare la tavola della **vigilia di Natale**. Come primo piatto della **cena di magro si servono infatti i tortelli di zucca**, piccoli rettangoli di sfoglia all'uovo farciti con un impasto aromatico che, nella ricetta originale mantovana, unisce la zucca ad **amaretti, mostarda di mele, formaggio Grana e noce moscata**. A **Ferrara, Reggio Emilia, Parma, Piacenza e Cremona** il piatto della tradizione è proposto con alcune varianti. Ad esempio nel Piacentino il ripieno è composto da zucca lessata, Grana e ricotta, senza amaretti e mostarda. Stessa cosa avviene nel Ferrarese dove i tortelli sono chiamati "cappellacci" e hanno una forma diversa, mentre nel Cremonese si usa la mostarda di frutta.

La ricetta del "turtell" di zucca mantovano compare per la prima volta nel ricettario pubblicato nel 1544, a firma di **Cristoforo Messisbugo**, cuoco di origine ferrarese alla **Corte dei Gonzaga** per 25 anni. Proprio ai Gonzaga si deve la diffusione del tortello di zucca dal Mantovano in altri territori. Dalla loro corte, infatti, passarono i migliori pastai, pasticceri e cuochi dell'epoca, compresi quelli di fede ebraica, che furono successivamente messi in fuga dagli editti razziali.

Ma come preparare il delizioso ripieno dei nostri tortelli? Prima di tutto bisogna **scegliere bene la zucca** [2], che dovrà esser ben matura. È bene evitare zucche troppo acquose, perché il rischio è che il sapore dei tortelli risulti scialbo. Per rimediare si può comunque aggiungere pane grattugiato che asciugherà l'impasto e zucchero per arricchire il gusto. Dopo aver cotto la zucca a vapore o al forno e averla schiacciata con una forchetta, si aggiungono gli amaretti finemente sbriciolati, un po' di mostarda mantovana ben senapata, un pizzico di noce moscata e tanto Grana grattugiato. A questo punto con il ripieno si formano palline da distribuire su quadrati di sfoglia che dovranno essere piegati in due. Così il tortello è pronto per essere cotto in acqua salata. Come condirli? **Burro, salvia e formaggio Grana**.

Potrebbe interessarti anche

[Storie d'amore e di pasta](#) [3]

Links

[1]

<http://www.territori.coop.it/Nel%20Piacentino%20il%20ripieno%20%C3%A8%20composto%20>

[2] <http://www.territori.coop.it/zucca-mantovana-pianta-rustica-facile-coltivare.html>

[3] <http://www.territori.coop.it/territori/storie-damore-e-di-pasta>