



Gallo Rosso

ANTIPASTO

Tortelli di patate ripieni di zucca

I contadini cucinano con gli ingredienti che si producono, stagione dopo stagione. In autunno in tavola si portano spesso piatti a base di zucca.



Ingredienti

4 PERSONE 60 MIN.

300 g patate farinose
100 g farina
1 tuorlo d'uovo
1 burro fuso
cucchiaio da tavola
1 punta di coltello noce moscata
400 g zucca pelata
1 burro
cucchiaio da tavola
2 cipolla sminuzzata
cucchiaio da tavola
prezzemolo tritato
timo
formaggio di montagna

Preparazione - Tortelli di patate ripieni di zucca

1. Tagliare 100 g di zucca a dadini, cuocere i restanti 300 g di zucca nel forno a 140 gradi per 20 minuti.
2. Rosolare la cipolla nel burro, aggiungere i dadini di zucca e stufare lentamente.
3. Sminuzzare la zucca cotta nel mixer, aggiustare di sale, pepe, prezzemolo e timo e aggiungere ai dadini di zucca.
4. Far cuocere le patate con la buccia, pelarle, passarle e lasciarle raffreddare.
5. Mescolare il tuorlo d'uovo, il burro sciolto, la noce moscata e il sale con le patate e lavorare l'impasto con la farina.
6. Stendere la pasta di patate, ritagliare dei piccoli cerchi, mettere il ripieno di zucca e formare delle mezzelune.
7. Farle cuocere in acqua salata finché vengono in superficie, scolarle e servirle con burro fuso e scaglie di formaggio di montagna.

Buona fortuna



Walter Rainer

Contadina dell'osteria contadina del Gallo Rosso
UNGERERHOF A RACINES

www.roterhahn.it