

Ricetta della Settimana: Tortelli di patate ripieni di zucca

Anche se cerchiamo di negarlo, le più fortunate concedendosi ancora qualche ora di spiaggia, l'**autunno** è inesorabilmente arrivato, insieme alla voglia di gustare alcuni piatti più corposi.

Oggi vi proponiamo quindi i tortelli di patate ripieni di zucca, un ottimo piatto dello chef **Walter Rainer** del maso **Ungererhof**, che si trova a 1540 m di altitudine in provincia di Bolzano (Val Giovo) e che ha da poco ottenuto il premio "Maso con Gusto Gallo Rosso 2013". Nel maso è possibile gustare i tortelli con materie prime di produzione propria, ma ecco anche la ricetta per replicarli.



Tortelli di patate ripieni di zucca

Ingredienti:

300 g di patate

100 g di farina

1 tuorlo

2 cucchiaini di burro

400 g di zucca pelata

2 cucchiaini di cipolla tritata

prezzemolo tritato

formaggio di montagna

timo, noce moscata, sale, pepe



Preparazione:

Tagliare 100 g di zucca a dadini. Cuocere i restanti 300 grammi nel forno a 140° per 20 minuti.

Rosolare la cipolla nel burro, aggiungere i dadini di zucca e

far stufare lentamente.

Sminuzzare la zucca cotta nel mixer, aggiustare di sale e pepe, aggiungere prezzemolo e timo. Poi aggiungere il composto ai dadini di zucca.

Lessare le patate, pelarle, passarle e lasciarle raffreddare. Una volta fredde, mescolarle con il tuorlo d'uovo, un cucchiaino di burro sciolto, la noce moscata, il sale, e lavorare l'impasto con la farina.

Stendere la pasta di patate, ritagliare dei cerchi, aggiungere il ripieno di zucca e formare delle mezzelune, da far cuocere in acqua salata fino a che non vengono a galla. Scolare e servire con burro fuso e scaglie di formaggio di montagna.

http://www.ungererhof.it/ita/inhaltholder_ita.html