

## RICETTE DI VIAGGIO: MANTOVA

Una nuova tendenza del 2015 sarà senz'altro quella di fare piatti sempre più leggeri, con ricette rivedute e corrette. Noi per questo numero ci siamo fermati a Mantova, dove abbiamo chiesto a Marcello Coronini, inventore della cucina **SENZA** di regalarci alcune ricette tipiche di questa città, che è anche la sua città natale

### TORTELLI MANTOVANI DI ZUCCA CON SALAMELLA

(dosi per 8/10 persone)

#### INGREDIENTI:

900 g di polpa di zucca mantovana matura (o simile)  
 800 g di farina bianca  
 200 g Parmigiano Reggiano 24 mesi (140 g nel ripieno e 60g nel servizio)  
 200 g di mostarda piccante di pere a fetta  
 10 uova  
 400 g di salamella mantovana (o simile)  
 500 g salsa di pomodoro meglio se fatta in casa  
 1/2 bicchiere di vino bianco secco  
 200 g di amaretti secchi, salvia, noce moscata

#### PREPARAZIONE:

**Ripieno dei tortelli:** pulite la zucca, lavatela, asciugatela per bene, levate i semi ma lasciate la scorza e affettatela a 2 cm di spessore. Avvolgete le fette di zucca in fogli di alluminio. Cuocete in forno per 40 minuti a 150 °C. Lavate la scorza e passate al passaverdure la sola polpa, mettendola in una bastardella. Pestate 200 g di amaretti secchi, uniteli alla zucca insieme alla mostarda piccante di pere a fette, precedentemente tritata, a 140 g di Parmigiano Reggiano, un'abbondante grattugiata di noce moscata e il pepe. Lasciate riposare l'impasto per qualche ora.

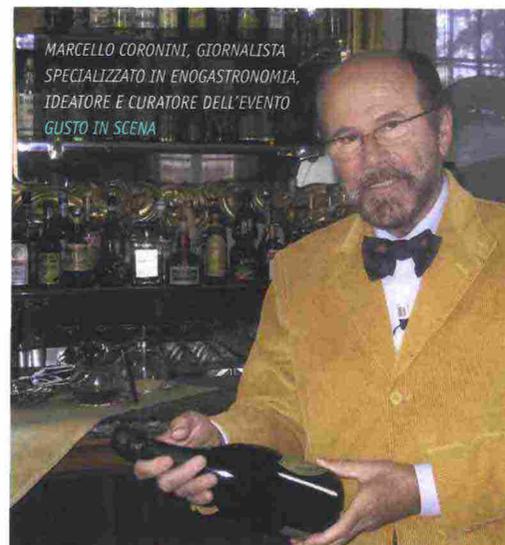
**Tortelli:** disponete la farina a fontana su una spianatoia, mettete le uova al centro e impastate. Stendete la sfoglia sottile, disponete il ripieno a mucchietti grandi come una piccola noce a 3 cm di distanza l'uno dall'altro, ripiegate il margine di sfoglia, premetelo con le dita e tagliate con la rotella dei rettangoli. Lasciateli asciugare al fresco per circa 7/8 ore.

**Condimento dei tortelli:** sminuzzate con un coltello le salamelle e fatele passare a fuoco basso in una pentola antiaderente, schiacciandole con un cucchiaio. Quando le salamelle saranno cotte, sfumatele con un po' di vino bianco secco e fatelo evaporare, quindi trasferite la carne in un tegame in cui avrete scaldato la salsa di pomodoro.

**Cottura:** cuocete i tortelli in abbondante acqua per alcuni minuti, scolateli con un mestolo forato e trasferiteli in una zuppiera tenuta in caldo, unite poi il condimento preparato e spolverateli con il Parmigiano Reggiano (24 mesi) grattugiato al momento.

#### VINO CONSIGLIATO:

Lambrusco Mantovano o Charetto del Lago di Garda



### LUCCIO IN SALSA MANTOVANA

(dosi per 8/10 persone)

#### INGREDIENTI:

1 luccio intero (2 kg) o kg 1,8 a filetti  
 olio extravergine d'oliva, aceto di vino bianco  
 4 filetti d'acciuga  
 20 g di capperi sott'aceto  
 peperone sott'aceto  
 aglio, prezzemolo, pepe  
 carota, sedano, cipolla, foglia d'alloro  
 due bicchieri di vino bianco secco

#### PREPARAZIONE:

Preparate un court bouillon (un brodo ristretto) con carota, sedano, cipolla, una foglia d'alloro e due bicchieri di vino bianco secco.

**Cottura:** immergete il luccio o i filetti nel court bouillon e lessateli per 15/20 minuti. Lasciateli poi raffreddare nel brodo. Sgocciolateli, se intero eliminate testa, coda e pelle e tagliatelo a pezzetti che disporrete così come i filetti su un piatto da portata.

**Salsa alla mantovana:** scaldate in una casseruola mezzo bicchiere di olio extravergine d'oliva e fate sciogliere le acciughe, spezzettandole con un cucchiaio. Nel frattempo tritate tutto assieme uno spicchio d'aglio, un mazzetto di prezzemolo fresco, il peperone e i capperi ben sgocciolati. Quando le acciughe si saranno sciolte, aggiungete il trito e una spruzzatina d'aceto e il bicchiere di vino bianco, fate sfumare. Pepate e cuocete a fuoco dolce per circa quindici minuti, rigirando di tanto in tanto.

**Il servizio:** versate sopra al luccio la salsa preparata e lasciate riposare in frigorifero per una mezza giornata. Servitelo poi a temperatura ambiente.

#### VINO CONSIGLIATO:

Rosato dei Colli Morenici, Rosato delle Grave del Friuli

