

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.

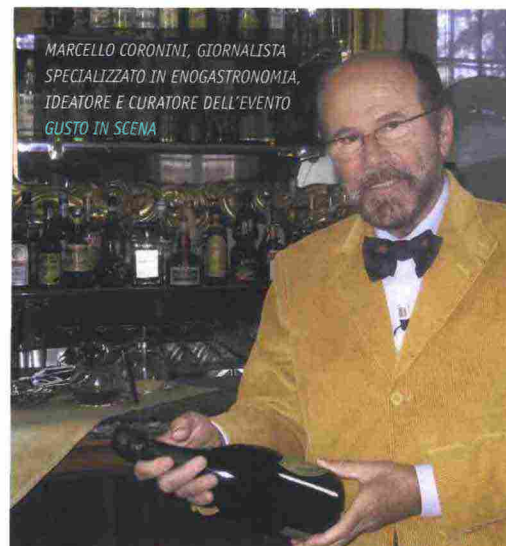
Tortelli: disponete la farina a fontana su una spianatoia, mettete le uova al centro e impastate. Stendete la sfoglia sottile, disponete il ripieno a mucchietti grandi come una piccola noce a 3 cm di distanza l'uno dall'altro, ripiegate il margine di sfoglia, premetelo con le dita e tagliate con la rotella 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

