

Tortéis de Moranga

Da Cozinha do Nelson
Imprimir

Adaptado de Lidia Bastianich.

Esta receita vem da região de Reggio Emilia da Itália, que está localizada ao leste de Parma e a oeste de Modena. Tortelli di zucca alla Mantovana, é um delicado tortelli recheado com um purê de abóbora assada que é aromatizado com Mostarda di Cremona, uma fruta em calda doce e picante. Cremona está ao Norte da região de Reggio Emilia. Nota: Em Edmonton, você encontra a moranga (ou abóbora de Mantovana) no Superstore, no T & T ou no Lucky 97. Eu uso manteiga e leite na massa para fazer uma massa macia que é mais adequada ao recheio da abóbora delicada. A Mostarda di Cremona deve ser encomendada ou adquirida em uma loja italiana em outro lugar. É importante preparar tanto a massa quanto o recheio várias horas antes de formar os tortéis.

Ingredientes:

- 6 ovos
- 3 colheres de sopa de manteiga sem sal derretida
- 3 colheres de sopa de leite integral
- 1/2 colher de chá de sal
- 4 xícaras de farinha
- 1 quilo de moranga
- 1 xícara de queijo fresco Parmigiano-Reggiano ralado
- 1/2 xícara de pedaços mostarda di Cremona finamente cortada
- 8 biscoitos amaretti, esmagados em migalhas finas (cerca de 2/3 xícaras)
- Noz moscada recentemente ralada
- Pimenta preta recém-moída
- 2 gemas de ovo grandes
- 5 a 7 colheres de sopa de manteiga sem sal
- Folhas de sálvia fresca
- 2/3 a 1 xícara de queijo Parmigiano-Reggiano ralado
- 1 colher de sopa de sal

Procedimento:

1. Prepare a massa

- Quebre os ovos em uma tigela grande e misture com um garfo para quebrar as gemas.
- Ao misturar os ovos, derrame a manteiga derretida em um fluxo lento.
- Adicione o leite e o sal e misture.

- Comece lentamente a incorporar a farinha até que você não consiga mais misturar com o garfo.
- Adicione um pouco mais de farinha e comece a incorporá-la com a mão.
- Coloque a massa em uma superfície plana e continue amassando e incorporando farinha até que a massa esteja ligeiramente firme e bastante lisa.
- Pulverize a tigela com spray de cozinha, coloque a bola de massa na tigela e cubra com plástico
- Deixe descansar por pelo menos por uma hora à temperatura ambiente.
- Coloque a massa em superfície plana e amasse novamente até ficar muito lisa.
- Coloque a bola de massa de volta na tigela pulverizada e cubra com uma embalagem de plástico para descansar por pelo menos uma hora ou até a hora de formar o ravioli.

2. Make the Squash Puree

- Pré-aqueça o forno a 375 F.
- Lave a moranga.
- Corte em quartos e depois corte cada quarto pela metade transversalmente.
- Retire as sementes com uma colher.
- Arranje os pedaços de abóbora em uma forma de assar com a parte cortada para cima.
- Asse até que esteja macia e seja fácil de perfurar com uma faca de ponta, entre 40 min. e uma hora.
- Deixe a moranga esfriar.
- Raspe a moranga na tigela de processador de alimentos.
- Processo até formar uma massa bem homogênea.
- Transfira para uma tigela e refrigere por pelo menos 30 minutos.

3. Misture o recheio

- Adicione a mostarda cortada, queijo ralado e amaretti esmagado.
- Tempere com noz-moscada, pimenta e sal a gosto.
- Adicione as gemas de ovo e misture até ficarem lisas e bem misturadas.

4. Forme os tortéis

- Cubra uma assadeira com papel de pergaminho.
- Corte 1/3 da massa e mantenha a massa restante coberta com a película plástica.
- Abra 1/3 da massa com um rolo formando uma forma retangular até que a massa seja bastante fina. Use uma quantidade abundante de farinha ao rolar.
- Limpe o lado superior da massa com um pincel de massa para remover todo o excesso de farinha.
- Largue cerca de meia colher de sopa de recheio ao longo de um lado da massa em intervalos regulares, deixando bastante margem para permitir que o final da massa se dobre sobre os montes de recheio.
- Usando o dedo e um pequeno prato com água fria, coloque água ao redor de cada montinho de recheio.
- Seque bem suas mãos, dobre a margem da massa sobre os montes de recheio e pressione firmemente em torno de cada monte.
- Usando uma carretilha de massa, corte os tortéis quadrados em torno de cada monte de recheio.
- Coloque os tortéis bem espaçados um do outro em formas revestidas com pergaminho.
- Repita o processo até que toda a massa esticada seja usada.
- Repita com o restante a massa, esticando 1/3 de cada vez.
- Se não estiver cozinhando em breve, depois de um tempo, vire os tortéis de lado na forma revestida com pergaminho para que não grudem no papel.

5. Cozinhe o Raviolli e Faça o Molho

- Coloque uma grande panela de água para ferver. Adicione uma colher de sopa de sal.
- Ligue o forno a 100 C e coloque os pratos de servir no forno.
- Corte folhas de sálvia em tiras finas — é chamado de uma chiffonada.
- Largue o raviolli na água fervente.
- Coloque a manteiga em uma grande frigideira que não grude e coloque em fogo médio.
- Quando a manteiga derreter e começa a espumar, coloque a chiffonada de sálvia na manteiga e mexa. A sálvia ficar crocante em menos de um minuto.
- Quando a sálvia está crocante e a manteiga ficou dourada, se o raviolli ainda não estiver pronto, adicione algumas colheres de sopa da água da panela onde os tortéis estão cozinhando à manteiga para diminuir o cozimento e diminuir o calor.
- Os tortéis deve ser cozido cerca de um minuto depois de flutuar à superfície. O tempo de cozedura total será entre 4 e 5 minutos.
- Usando uma colher de malha, retire os tortéis da água fervente e coloque-os diretamente na panela com manteiga e sálvia.
- Frite por alguns minutos agitando a panela com frequência.
- Adicione um pouquinho de água quente da panela em que cozinhou os tortéis para fazer uma pequena quantidade de um molho grosso.
- Sirva imediatamente em platos aquecidas.
- Polvilhe o Parmigiano-Regiano recentemente ralado em cada prato.
- Polvilhe uma pequena quantidade de pimenta recém-ralada.