Mostarda di Mantova (Conserva de membrillos en mostaza) y Tortelli de calabaza

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Masa

Agua: Cantidad necesaria
Harina: 300 grs.
Huevo: 1 Unidad
Yemas: 2 Unidades

Mostarda di Mantova

Membrillos: 1 k
Mostaza blanca en polvo: Cantidad necesaria
Azucar: 400 grs.

Relleno

Mostarda di Mantova: 1 cda.
Calabaza: 1 k
Queso Parmesano Rallado: 1 cda.
Sal y Pimienta: A gusto

Salsa

Manteca: 75 g
Tomillo: A gusto
Hojas de mostaza: 2 Unidades

Varios

Queso Parmesano Rallado: 2 cdas.

Preparación de la Receta

Mostarda di Mantova

- Pele los membrillos, córtelos al medio longitudinalmente y retire las semillas, finalmente corte en láminas de 7mm de espesor.
- En una bandeja disponga las láminas de membrillo, el azúcar y deje macerar durante 24 horas.
- En una *cacerola* disponga el líquido liberado por la fruta y lleve a hervor.
- Bañe la fruta con este líquido y deje reposar durante 24 horas.
- Repita este paso hasta completar 4 a 5 días.
- Deje bajar la temperatura y agregue 30 gramos de **mostaza** por kilo de producto obtenido.
- Caliente y conserve en frascos herméticos previamente esterilizados

Relleno

- Corte la **calabaza** en trozos, retire las semillas, envuelva con papel aluminio y cocine en el horno hasta que estén tiernas.
- Retire la piel de la *calabaza* y disponga la carne en un bowl.
- Agregue la mostarda y procese hasta reducirlos a puré.
- Condimente con sal, pimienta y el queso rallado.

Masa

- Forme una corona con la *harina* y el centro disponga el *huevo* y las yemas.
- Comience a mezclar del centro hacia los bordes agregando agua poco a poco hasta unir los ingredientes.
- Amase sobre la mesada hasta obtener un bollo de masa lisa.
- Cubra con un film y deje reposar durante 30 minutos.

Tortelli

- Estire la masa hasta obtener una lámina fina y luego corte cuadrados de 6 cm de lado.
- Distribuya cucharadas de relleno y cierre formando un triángulo sellando bien los bordes.
- Cocine en abundante agua salada en ebullición.

Salsa

- Corte las hojas de *mostaza* en fina juliana.
- En una sartén caliente derrita la *manteca* con el *tomillo* y las hojas de *mostaza*.
- Incorpore los tortelli colados y saltee unos segundos

Presentación

- Sirva en platos hondos y espolvoree con queso rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/mostarda-di-mantova-conserva-de-membrillos-en-mostaza-y-tortelli-de-calabaza