

Tortellini al cacao, gorgonzola e fichi



Dona giuvna, vëin, turtél e va là che'l mond l'è bèl.

Donna giovane, vino, tortellini e dai che il mondo è bello.

Sull'origine di questo piatto esistono diverse leggende. Una tra queste fa nascere i tortellini a Castelfranco Emilia ad opera del proprietario della locanda Corona, il quale, **sbirciando dal buco della serratura** della stanza di una nobildonna sua ospite e rimasto tanto **colpito dalla bellezza del suo ombelico**, volle riprodurlo in cucina.

C'è chi considera **inviolabili** i tortellini classici, **intoccabili!** La tradizione è sacra ed è giusto che sia così... ma il bello della cucina è anche sperimentare, lasciarsi andare ad idee, **intuizioni** che a volte possono essere sbagliate e altre, invece, **che si rivelano vincenti** :)

Personalmente credo che questo piatto rientri nelle idee vincenti perché a dispetto di quanto possa sembrare i sapori si combinano ed amalgamano a vicenda creando qualcosa di interessante. **Ma confermatemelo voi ;)**

Oggi partecipo al contest [CucinanoSenzaltroLaPasta](#) di **Cucinando Senza Glutine**. Vi chiedo inoltre, se vi piace, di votarla cliccando sopra al **logo** e mettendo poi un **like** alla ricetta :) ci vuole meno di un minuto e mi farete felice!



e come ogni venerdì anche all'iniziativa di **Gluten free Travel & Living**, il [100% Gluten Free \(fri\)Day](#)



Tortellini al cacao, gorgonzola e fichi



impiattamento

Ingredienti per due persone

Per il brodo:

Acqua q.b.;

4 fichi interi;

2 foglioline di menta;

Sale q.b.

Per il ripieno:

100 grammi di gorgonzola piccante;

1 fico;

3 noci.

Per la pasta:

108 grammi di preparato per pasta fresca Senzaltro;

1 uovo intero e un albume;

1 cucchiaino di cacao amaro.

Per la finitura:

1 peperoncino fresco piccante;

Erba cipollina q.b.;

Polline q.b.;

1/2 fico.

*in caso di **celiachia** tutti gli ingredienti a rischio devono essere necessariamente **certificati senza glutine**

Procedimento

Il brodo:

Portate ad ebollizione un litro d'acqua con i fichi tagliati a metà, le foglioline di menta e il sale. Lasciate cuocere per mezz'oretta a fiamma bassa ed assaggiate per regolare, eventualmente, di sale.]

Il ripieno:

Tritate le noci a coltello non troppo finemente. Quindi in una ciotola mettete il gorgonzola, i fichi puliti a pezzettoni, le noci tritate e mescolate per bene tutto con l'utilizzo di una forchetta.]

I tortellini al cacao:

La ricetta per fare la pasta fresca, se mi seguite, ormai dovrete conoscerla, ma per i più distratti o i "nuovi" cliccate qui. Per renderla al cacao, quindi marrone, basta aggiungervi un cucchiaino di cacao amaro alla farina nel momento dell'impasto ;)

Una volta impastata e stesa la pasta con una rotella tagliapasta liscia ricavate dalla sfoglia dei quadrati delle dimensioni di circa quattro centimetri per lato. Sopra ogni quadrato, adagiate un po' di ripieno quindi prendetene uno e piegate la pasta a triangolo, punta su punta, premendo bene i bordi per farli attaccare (in caso la pasta si sia leggermente seccata, spennellate leggermente i bordi con un po' di acqua). Prendete il triangolo di pasta ottenuto e piegate verso l'alto la base del triangolo; appoggiate adesso la pasta ottenuta sul dito indice, con la punta del triangolo rivolta verso l'alto e con l'auto dell'altra mano, unite le due estremità della base attorno al dito con una lieve pressione e girando leggermente verso il basso, cercando di far aderire bene i bordi. Adagiate quindi il tortellino finito su un piatto leggermente infarinato e procedete nello stesso modo fino ad esaurimento. Ora portate ad ebollizione abbondante acqua salata in una pentola cuocendoli fino a che non vengano a galla e scolateli con una schiumarola.

L'impiattamento:

In un piatto fondo versate un po' di brodo di fichi filtrato e adagiatevi al centro i tortellini. Posate sul brodo delle rondelle di peperoncino fresco, dei pezzetti di fico e dell'erba cipollina precedentemente tagliati. Decorate infine i tortellini con un po' di polline.]