

FESTA DELLA ZUCCA

dal 15 al 18 e dal 21 al 24 SETTEMBRE 2023

Ghizzole di Montegaldella (VI)

(Autostrada A31 Valdastico Sud uscita Montegaldella-Longare)

Presso il pala tenda di fronte alla Chiesa

DURANTE LA FESTA POTRETE GUSTARE I DELIZIOSI TORTELLI ALLA ZUCCA DE.CO. DI MONTEGALDELLA

(rigorosamente fatti a mano) RISOTTO CON LA ZUCCA - TARTUFO E PIOPPINI DEI BERICI

GNOCCHI CON LA ZUCCA - LASAGNE CON ZUCCA E PANCETTA - ZUCCA AL FORNO - COTECHINO CON

ZUCCA IN AGRODOLCE - CARRE' DI MAIALE CON ZUCCA AL FORNO - FORMAGGI DI STAGIONE CON

MARMELLATA DI ZUCCA ALLO ZENZERO O MARMELLATA DI ZUCCA E AMARETTI - FIORI DI ZUCCA - DOLCI ALLA ZUCCA

Per qualsiasi informazione contattare: www.prolocomontegaldella.it

✉ montegaldellapl@libero.it ✉ festadellazuccamontegaldella@gmail.com

Seguici su FACEBOOK **FESTA DELLA ZUCCA - Ghizzole di Montegaldella**

Il risultato dell'iniziativa verrà devoluto in beneficenza.

RICETTA DEL TORTELLO ALLA ZUCCA DE.CO. DI MONTEGALDELLA

La denominazione "Tortello alla Zucca DE.CO. di Montegaldella" identifica il prodotto ottenuto nel territorio Comunale di Montegaldella che venga preparato con i seguenti ingredienti e modalità.

Ingredienti per la pasta: farina di grano tenero "00" provenienti da grano Certificato Italiano,

uova di gallina provenienti da allevamenti del Veneto, vino bianco proveniente dai Colli Berici o dai Colli Euganei.

Ingredienti per il ripieno: zucca di varietà Violina o Delica di buona qualità di provenienza da aziende agricole site nel Veneto,

amaretto di produzione artigianale/industriale veneta, Grana Padano D.O.P stagionato 18/24 mesi, pan grattato proveniente da

Panetterie site in Veneto. **Lavorazione:** L'impasto per la sfoglia è composto da farina, uova, un goccio di vino bianco. Dopo essere

stato ben lavorato per almeno 20 minuti, l'impasto deve riposare almeno per altri 20 minuti per accentuare l'elasticità della sfoglia;

viene poi steso a sfoglia dello spessore di 1 mm e vengono ritagliati quadrati della dimensione di 90 mm x 90 mm. Per la preparazione

del ripieno si cuoce al forno a 170/180 C° la zucca tagliata a fette o spicchi, e la si cuoce finché la pasta di zucca non diventa di

consistenza malleabile. Una volta tolta dal forno e lasciata raffreddare, si scarta la buccia e i semi e con l'aiuto di uno schiaccia patate o

pestello e la si riduce in poltiglia. A questo poi si aggiunge un pizzico di sale, un po' di pepe, Grana Padano DOP, amaretto sbriciolato finemente

e pan grattato. Una volta ben amalgamati gli ingredienti si ottiene il ripieno. Si pone poi il ripieno in quantità desiderata al centro del rettangolo della

sfoglia e poi la si chiude a mano dando la tipica forma del tortello di Zucca DE.CO. di Montegaldella. Maggiori info sul sito: www.comunideco.it



www.ingrafica.net



Associazione Proloco di Montegaldella



Comune di Montegaldella



Consorzio Proloco Colli Berici Basso Vicentino

Il ritrovamento del presente visum non esclude la responsabilità di chi ha organizzato la manifestazione e da considerarsi puramente casuale. Le organizzazioni dichiarano ogni responsabilità per danni a persone o cose prima, dopo e durante la manifestazione.

