



## Tortelli al gorgonzola, burro alla maggiorana, cozze e salsa alla 'nduja

*Un primo piatto che unisce la cremosità dei latticini settentrionali al carattere deciso del Sud, in un equilibrio di sapori e consistenze*

I **Tortelli al gorgonzola, burro alla maggiorana, cozze e salsa alla 'nduja** sono una ricetta dello **chef Alessio Coraggio** che nasce dall'incontro tra due anime della cucina italiana: la cremosità e l'eleganza dei latticini del Nord e il fuoco e la generosità del Sud.

La pasta fresca accoglie la sapidità delle cozze e il calore deciso della salsa alla 'nduja creando un piatto che parla di contrasti e armonie, di costa e di terra.

## **Tortelli al gorgonzola, burro alla maggiorana, cozze e salsa alla 'nduja**

La pasta fresca accoglie la sapidità delle cozze e il calore deciso della salsa alla 'nduja creando un piatto che parla di contrasti e armonie, di costa e di terra.

|   |   |   |   |
|---|---|---|---|
|  |  |  |  |
| Dosi: <b>4 persone</b>  | Difficoltà: <b>Media</b>  | Tempo di cottura: <b>circa 5 minuti</b>   | Tempo totale: <b>2 ore</b>  |



Tortelli al gorgonzola, burro alla maggiorana, cozze e salsa alla 'nduja (Foto © Alessio Coraggio).

## Ingredienti

|                            |                       |                     |                                 |
|----------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------------|
| <b>Per la pasta fresca</b> | <b>Per il ripieno</b> | <b>Per le cozze</b> | <b>Per la salsa alla 'nduja</b> |
|----------------------------|-----------------------|---------------------|---------------------------------|

- 200 ml di latte intero
  - 20 g di burro
  - 20 g di farina 00
  - 20 g di farina 00
  - 60 g di [gorgonzola dolce](#)
  - 20 g di pane grattugiato
  - Sale q.b.
  - 500 g di cozze fresche, già pulite
  - 1 spicchio d'aglio
  - Olio evo
  - Prezzemolo fresco
  - 50 g di 'nduja
  - 2–3 fettine sottili di patata
  - Brodo vegetale q.b.
- Per la mantecatura**
- Burro q.b.
  - Maggiorana fresca

## Preparazione

Per la **pasta fresca**, impastate la farina con le uova fino a ottenere un impasto liscio ed elastico. Avvolgetelo nella pellicola e fatelo riposare in frigorifero per **30 minuti**.

Per il ripieno, preparate una besciamella sciogliendo il burro, unendo la farina e poi il latte caldo. Cuocete fino a ottenere una crema liscia; fuori dal fuoco aggiungete il gorgonzola a pezzi e mescolate fino a completo scioglimento. Unite il pangrattato, regolate di sale e fate raffreddare completamente.

Scaldare in padella un filo d'olio con uno spicchio d'aglio, aggiungete le cozze, coprite e lasciatele aprire a fuoco vivo. **Sgusciatele, filtrate il liquido di cottura e tenete tutto da parte.**

Rosolate la 'nduja con fettine sottili di patata in poco olio, coprite con brodo vegetale e portate a cottura. Frullate il tutto fino a ottenere una salsa liscia e corposa.

Stendete la pasta fresca molto sottile, disponete il ripieno in piccoli mucchietti, coprite con un altro strato di pasta e formate i tortelli. Cuoceteli in acqua bollente salata per **2–3 minuti**.

Saltate delicatamente i tortelli in padella con burro fuso e maggiorana fresca. Aggiungete le cozze all'ultimo momento per mantenerle morbide e succose.

## Impiattamento

Alternate a cerchio cozze e tortelli, conditeli con il burro alla maggiorana e completate con la salsa alla 'nduja. Guarnite con foglioline di maggiorana e nasturzio.

### Data di creazione

18/10/2025

### Autore

redazione