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.

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

Ingredienti

Per la pasta fresca	Per il ripieno	Per le cozze	Per la salsa alla ’nduja

– 300 g di farina 00 – 3 uova intere	– 200 ml di latteintero – 20 g di burro – 20 g di farina 00 – 60 g di gorgonzola dolce – 20 g di pane grattuggiato – Sale q.b.	– 500 g di cozze fresche, già pulite – 1 spicchio d’aglio – Olio evo – Prezzemolo fresco	– 50 g di ’nduja – 2–3 fettinesottili 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.

Scaldate 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