

PRIMI PIATTI

Tortelli di barbe rosse

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 45 min COTTURA: 2 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

SFOGLIE DI PASTA FRESCA ALL'UOVO

250 gr

BARBABIETOLE 2

PATATE 2

SALE

PEPE NERO

PER IL CONDIMENTO

BURRO 70 gr

SALVIA 5 foglie

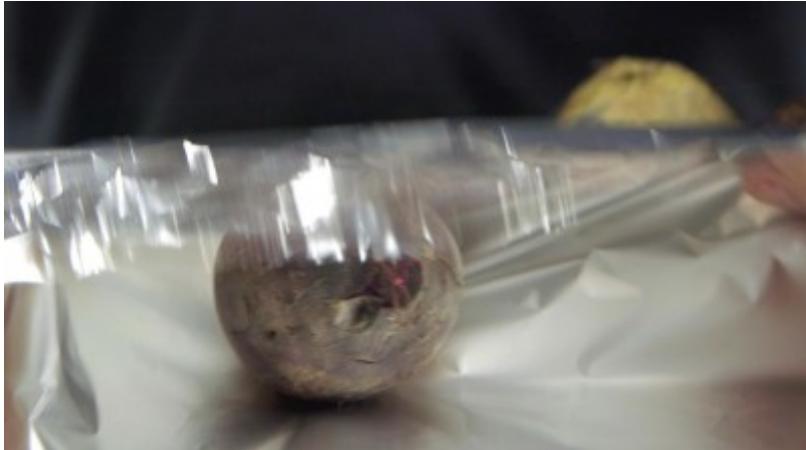
SEMI DI PAPAVERO

I tortelli di barbe rosse, o barbabietole, ovvero uno scrigno a mezza luna con all'interno una sorpresa rossa di barbabietole e patate, due prodotti della terra.

Non c'è bisogno d'altro per questi tortelli che di una sfoglia tirata finemente e un condimento delicato a base di burro e salvia, l'unico tocco un po' particolare? L'aggiunta dei semi di papavero che colorano e danno quel tocco di tostato e croccante.

PREPARAZIONE

- 1 Avvolgete le barbabietole e le patate nella carta stagnola, appoggiatele su di una teglia ed infornatele a 180°C per circa un'ora.



- 2 Una volta cotte schiacciate le patate e le barbabietole, salate e pepate adeguatamente e mescolate per ottenere un composto omogeneo. Trasferite il tutto in una sac à poche.



- 3 Realizzate la pasta all'uovo come da ricetta base e fatela riposare per circa 30 minuti coperta affinché non secchi.



- 4 Dopo circa 30 minuti, riprendere l'impasto e stenderlo in una sfoglia sottile con l'aiuto della sfogliatrice.



- 5 Ricavate dei dischi dalla sfoglia con un coppa pasta rotondo, distribuite un mucchietto di ripieno al centro di ciascun disco, bagnatene i bordi e chiudete a mezza luna.

Per essere più sicuri che siano ben chiusi, schiacciate i bordi con una forchetta.





- 6 Mentre l'acqua per la cottura giunge a bollore, mettete i tortelli su di un piatto spolverato con della semola rimacinata.



- 7 Nel frattempo fate anche fondere il burro con le foglie di salvia.



- 8 Salate l'acqua in ebollizione ed aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva che impedirà ai tortelli d'incollarsi l'uno all'altro. Tuffate i tortelli e fateli cuocere per circa 2 minuti.



9 Scolate i tortelli con un cucchiaio forato e disponeteli su di un vassoio, quindi spenellateli con il burro fuso utilizzando il rametto di salvia a mo' di pennello.

Disponete i tortelli nei piatti da portata e serviteli ben caldi irrorandoli con altro burro e ultimando i piatti con dei semi di papavero.



