

PRIMI PIATTI

Tortelli di baccalà

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Con questa **ricetta** ti guidiamo passo dopo passo nella preparazione dei **tortelli di baccalà**: [pasta fresca](#) fatta in casa, **ripieno cremoso di pesce e patate** e un condimento semplice al pomodoro. Una proposta elegante ma facile, ideale per un [primo piatto di pesce](#) che unisce gusto e tradizione in un piatto che fatto in casa è davvero speciale!

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SCORZA DI LIMONE circa di mezzo limone

-

COME SI FANNO I TORTELLI DI BACCALÀ

1 Prepara la pasta fresca con farina, uova e sale. Impasta bene, forma una palla e lasciala riposare coperta.

Fai bollire il baccalà già ammollato. In un'altra pentola, lessa le patate.

In una ciotola, unisci il baccalà sminuzzato, le patate schiacciate, il prezzemolo tritato, la scorza di limone grattugiata e un pizzico di sale.







- 2 Amalgama prima con una forchetta, poi frulla tutto con il frullatore a immersione fino a ottenere un composto morbido e omogeneo.



- 3 Stendi la pasta all'uovo in una sfoglia sottile, cercando di ottenere una forma rettangolare. Con un coppapasta rotondo, ritaglia dei dischetti di pasta e posiziona al centro un cucchiaino di ripieno. Inumidisci leggermente i bordi, chiudi a mezzaluna e sigilla bene.





- 4 Prepara la salsa: in una padella scalda l'olio extravergine d'oliva e fai rosolare gli spicchi d'aglio. Aggiungi i pomodori pelati, sala e lascia cuocere a fuoco basso per qualche minuto.



5 Cuoci i tortelli in abbondante acqua salata con un filo d'olio per circa 2 minuti. Scolali con delicatezza e trasferiscili direttamente nella padella con il sugo. Manteca i tortelli nella salsa per un minuto.





- 6 Impiatta e completa con prezzemolo fresco tritato e una grattugiata di scorza di limone.
Servi subito.





TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Puoi sostituire il baccalà con merluzzo ammollato, se preferisci un gusto più delicato.

Usa la scorza del limone bio anche nella [salsa](#) per profumare e non sprecare nulla.

Se ti avanza del ripieno, puoi spalmarlo su [crostini caldi](#) per un [antipasto sfizioso](#).

Per evitare di sprecare i ritagli di pasta, impastali di nuovo e ricava altri tortelli.

Congela i tortelli crudi se vuoi prepararli in anticipo.

COME SI CONSERVANO I TORTELLI DI BACCALÀ

I tortelli di baccalà si gustano al meglio appena fatti. Se avanzano, conservali in frigo per massimo un giorno e riscaldali delicatamente in padella con un cucchiaino d'acqua. Puoi congelarli crudi su un vassoio infarinato e cuocerli direttamente da congelati.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

[Risotto al baccalà](#): delizioso e saporito.

[Tortelli di zucca](#): con ripieno vegetariano, ottimi anche in bianco.

[Gnocchi con polpa di granchio e pomodorini](#): morbidi e saporiti, da condire con olio al prezzemolo.

[Spaghetti con le acciughe](#): un primo veloce e saporito.

Lasagne di pesce: per una variante leggera e sfiziosa.