

PRIMI PIATTI

Tortelli di chocomolly

di: *chocomolly*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER LA SFOGLIA

600 g di farina

6 uova.

PER IL RIPIENO

500 g di patate bollite e schiacciate

500 g di ricotta

1 uovo

7-8 cucchiaini di ragù di pancetta scaldato

100 g di grana

sale

pepe

noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Ecco il ragù di pancetta precedentemente preparato.



2 Mescolare il ripieno in una ciotola, mischiare tutti gli ingredienti, quindi aggiungere il ragù.

E' possibile preparare il ripieno con qualche ora d'anticipo così che gli ingredienti s'insaporiscano per bene.





3 Preparare la sfoglia.



4 Stenderla, farcirla e ricavarne i tortelli.



5 Cuocere i tortelli in abbondante acqua bollente salata. Condire il tutto.





NOTE