

PRIMI PIATTI

# Tortelli di castagne e ricotta

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [elevata](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

800 g di marroni

350 g di farina bianca

150 g di farina di castagne

5 uova

burro

parmigiano

ricotta

latte

sale

pepe

## PREPARAZIONE

**1** Lessate i marroni in acqua salata; lasciateli intiepidire e sbucciateli con cura; passateli al passaverdura e metteteli da parte.

Fate una pasta omogenea con la farina bianca, quella di castagne, 3 uova intere, sale ed acqua.

Preparate ora un impasto per ripieno con la crema di marroni, 2 uova intere, 6 cucchiaini di parmigiano, la ricotta, sale e pepe.

Rimestate bene ed omogeneizzate con poco latte o con l'acqua di cottura dei marroni; stendete la pasta e fate dei tortelli con il ripieno preparato chiudendoli con molta cura. Lessate in abbondante acqua salata e servite con burro e parmigiano a volontà.