

PRIMI PIATTI

# Tortelli di coniglio con carciofi e pancetta

---

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **50 min**    COTTURA: **20 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *40 MINUTI DI RIPOSO*

---



## PER LA PASTA

300 g di farina

3 uova.

## PER IL RIPIENO

200 g di coniglio tagliato a pezzi

40 g di burro

poco rosmarino

sale e pepe.

## PER IL CONDIMENTO

10 cuori di carciofi surgelati

120 g di pancetta a cubetti

sale e pepe.

# PREPARAZIONE

- 1 Preparate la pasta: impastare sopra una spianatoia la farina con le uova e fate riposare per 30 minuti.

In una padella mettete il coniglio con il pepe.



- 2 Fate cuocere e spolparlo.



**3** Aggiungete il burro, rosmarino, sale e pepe.



**4** Con il mixer frullare.



**5** Mettete in frigo per 10 minuti.

Con la nonna papera tirare la sfoglia sottile, ricavate tanti dischi e mettete al centro di ognuno un pò di ripieno.



6 Piegare il disco a mezzaluna.



7 Premere i bordi e chiudere a tortello.



8 In una padella rosolare la pancetta.



9 Nel frattempo ammorbidire i carciofi in acqua e tagliarli.



10 Unite i carciofi alla pancetta, salare e pepare.



11 Fate cuocere per 5 minuti circa.



**12** Fate bollire in una pentola l'acqua e aggiungete un pò d'olio per non fare attaccare tra di loro i tortelli.

Aggiungete i tortelli e quando vengono a galla fateli cuocere per altri 5 minuti.



**13** Scolate e condire.

Una volta impiattati dare una bella grattata di pepe.



14



15



16

