

PRIMI PIATTI

Tortelli di patate

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO DELLA PASTA



INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 400 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA 50
gr

UOVA 4

PER IL RIPIENO

PATATE di montagna - 1 kg

UOVA 2

BURRO 1 cucchiaio da tè

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiari da
tavola

SALE

NOCE MOSCATA

PER CONDIRE

RAGÙ DI CARNE

PREPARAZIONE

1 Lessate le patate in acqua salata, sbucciatele e passatele allo schiacciapatate.

Trasferitele in una ciotola e fatele intiepidire.

Intanto preparate la pasta mescolando le due farine sulla spianatoia, fate un cratere dove aggiungerete le uova. Impastate bene finché il composto risulta omogeneo, liscio ed elastico. Fatelo riposare coperto con un canovaccio inumidito per circa mezz'ora.

Unite, a questo punto, il burro, le uova, il parmigiano, il sale, il pepe e la noce moscata alle patate; impastate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.





2 Tirate la pasta sfoglia ricavandone dei rettangoli piuttosto lunghi.

Distribuite cucchiaini di farcia di patate ad intervalli regolari su una sfoglia.



3 Sovrapponete un secondo rettangolo di sfoglia sopra il ripieno.



4 Pressate la sfoglia con le dita in corrispondenza della farcia in modo tale da rimuovere l'aria intrappolata tra le due sfoglie. Tagliate i tortelli con una rotella dentata.



5 Sigillate i bordi dei tortelli con i rebbi di una forchetta.



6 Lessate i tortelli in acqua bollente salata, scolateli e conditeli con un ragù di carne (l'ideale è il ragù d'anatra) oppure con dell'olio o del burro e abbondante parmigiano grattugiato.

