

PRIMI PIATTI

## Tortelli di patate con ragù di salsiccia

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



Tortelli di patate con ragù di salsiccia, un secondo piatto che si traveste da primo! Proprio così. Chi di voi non ha mai mangiato salsiccia e patate? Un abbinamento sicuramente già conosciuto, in questo caso ripensato per la creazione di questi tortelli: patate all'interno e salsiccia fuori! Un piatto perfetto per tutta la famiglia, provatelo!

## PER IL RAGÙ DI SALSICCIA

SALSICCIA DI MAIALE 1 kg

VINO ROSSO 2 bicchieri

SEDANO 1 costa

CAROTE 2

CIPOLLE 1

POMODORO PELATO 500 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Aggiungete nel bicchiere del tritatutto la cipolla, il sedano e la carota; azionate la macchina e tritate così da avere un battuto finissimo.



- 2 Fate scaldare abbondante olio in una pentola in ghisa e aggiungeteci il battuto appena realizzato; lasciate rosolare il tutto.



- 3 Eliminate il budello dalla salsiccia, quindi aggiungetela in padella sbriciolandola a mano e lasciatela rosolare bene.



- 4 Quando la salsiccia si è ben rosolata, aggiungete il vino rosso, alzate la fiamma così da far evaporare velocemente la parte alcolica.



5 Unite il concentrato di pomodoro e mescolate.



6 A questo punto aggiungete i pelati strizzati a mano e un po' di passata di pomodoro. Mescolate e lasciate cuocere per circa un'ora.



- 7 Nel frattempo, preparate il ripieno per i tortelli: schiacciate con l'utilizzo di uno schiacciapatate le patate già lesse, facendole cascare in una ciotola.



- 8 Aromatizzate le patate con la noce moscate e condite con sale e pepe.



9 Aggiungete l'uovo alle patate ormai intiepidite e mescolate.



10 Prendete ora, la palla di pasta all'uovo, che avrete fatto riposare in frigorifero, e stendetela in una sfoglia non tanto sottile.





**11** Quindi distribuite sulla sfoglia dei mucchietti di farcia alle patate, ben distanziati tra loro.



**12** Coprite il tutto con una seconda sfoglia, sigillando bene i bordi e schiacciando bene intorno al ripieno così da far fuoriuscire l'aria intrappolata.



**13** Tagliate i tortelli con un coppa pasta rotondo e mettete da parte.



**14** Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua, salate e aggiungete un filo d'olio.

Tuffate i tortelli e lasciateli cuocere per un paio di minuti.





**15** Nel frattempo fate scaldare un po' del ragù appena preparato in una padella.

Aggiungete i tortelli cotti in padella con il ragù e saltarli, così da condirli bene.



**16** Servite i tortelli con una spolverata di parmigiano grattugiato.

