

PRIMI PIATTI

Tortelli di patate

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



PER LA SFOGLIA

500 g di farina
4 uova
sale.

PER IL RIPIENO

500 g di patate
1 uovo
50 g di burro
½ cipolla
1 cucchiaio di conserva di pomodoro
parmigiano reggiano
sale.

PER IL CONDIMENTO

Burro fuso
parmigiano reggiano grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Fate lessare le patate dopo averle lavate, ma senza togliere la buccia. Pelatele ancor calde e passatele nel passapatate. In una casseruola fate rosolare nel burro la cipolla tritata finemente. Dopo pochi minuti aggiungete il cucchiaino di salsa di pomodoro, se necessario allungata in un poco d'acqua.

Lasciate cuocere ancora per qualche minuto, poi togliete dal fuoco e unite all'amalgama di patate. Salate, aggiungete l'uovo e il parmigiano grattugiato. Mescolate ancora affinché l'impasto sia ben amalgamato. Tirare la sfoglia nel modo classico. Tagliate la pasta a rettangoli di cm 10x6. Su ognuno di essi porrete un po' di ripieno.

Piegate la sfoglia in modo che il ripieno rimanga sempre al centro del tortello. Quindi piegate il lato più lungo e schiacciatelo con le dita. E date poi la forma del tortello chiudendolo bene con i polpastrelli, ma facendo attenzione a non rompere la pasta. Fate bollire per circa 10 minuti i tortelli in abbondante acqua salata. Conditeli con burro fuso e abbondante parmigiano grattugiato.