

PRIMI PIATTI

# Tortelli di porri

---

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

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

---



Se siete alla ricerca di un piatto particolare da fare, magari avete voglia di fare della pasta ripiena con un sapore particolare, i tortelli di porri sono davvero un ottimo consiglio che sentiamo di darvi. Un primo piatto gustoso, rustico e sorprendente, dal sapore particolare che ben si presta ad essere portato a tavola quando volete sorprendere i vostri cari con qualcosa di speciale!

Il ripieno è delicato ma il gusto del porro lascia stupefatti, insomma un gran bel primo piatto che farà innamorare già dal primo assaggio.

Se siete poi amanti di questo genere di proposte vi invitiamo a realizzare anche queste altre ricette di pasta ripiena:

[tortelli di stracchino](#)

[tortelli di baccalà](#)

[tortelli maremmani](#)

## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 00 270 gr

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

30 gr

UOVA pasta gialla - 3

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

PORRI 400 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

RICOTTA VACCINA 250 gr

UOVO 1

NOCE MOSCATA

SALE

PEPE

BURRO 30 gr

## INGREDIENTI PER IL SUGO

BURRO 40 gr

PARMIGIANO REGGIANO

PEPE

## PREPARAZIONE

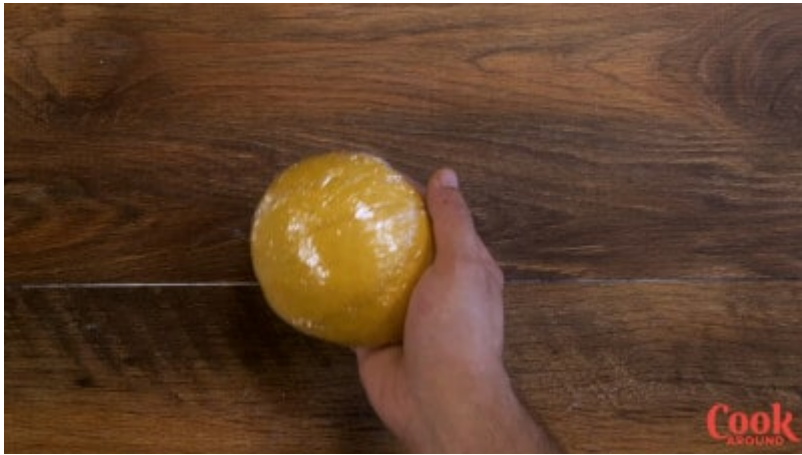
**1** Per realizzare la ricetta dei tortelli ai porri per prima cosa preparate la pasta unendo alla farina la semola rimacinata di grano duro, le uova, il sale e l'olio.

Lasciate riposare per almeno 30 minuti avvolta nella pellicola.









**2** Tagliate i porri a fette e eliminando il primo strato più esterno.

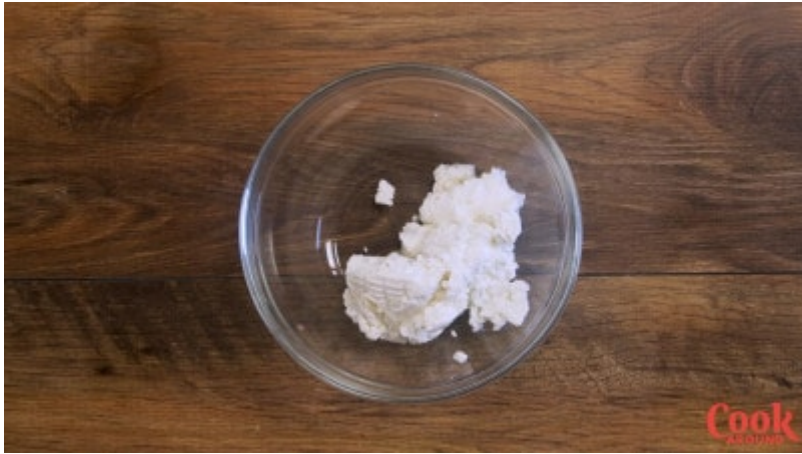


**3** Fate stufare in padella con circa 30 g di burro mantenendo umido con acqua calda. Circa 10-15 minuti fuoco basso regolate di sale e pepe.





- 4 Mescolate i porri cotti ormai freddi con la ricotta, un uovo, 50 g di parmigiano e regolate di sale pepe e noce moscata.





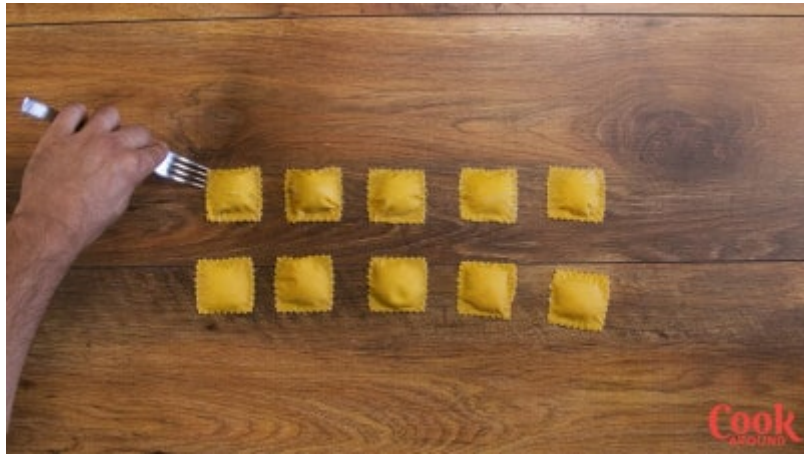
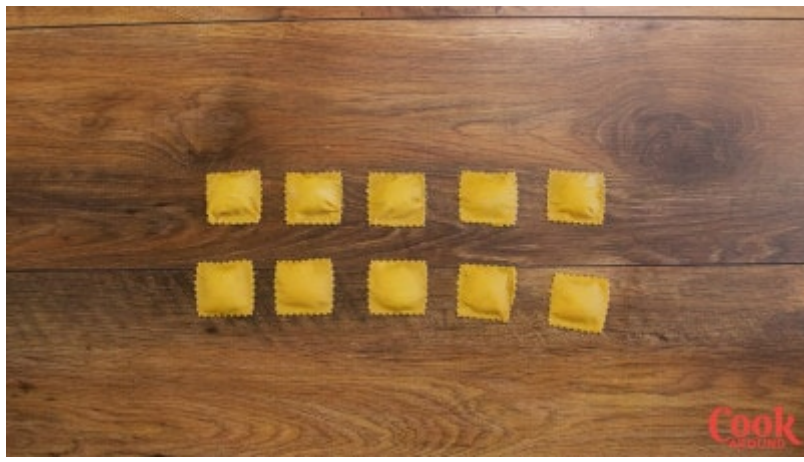




**5** Stendete la pasta e tagliate a strisce, quindi disponete la farcia su una striscia circa 18-20 g,

a circa 8 cm e coprite con un'altra striscia di pasta. Coppate con uno stampino quadrato festonato e schiacciate i bordi con una forchetta.





6

Lessate in acqua calda salata con un goccio di olio per pochi minuti, quindi scolate.





7 Passate in padella con burro fuso e condite con parmigiano e pepe macinato



