PRIMI PIATTI

Tortelli verdi ripieni di anatra

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 70 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

Un piatto che si basa sugli equilibri: il gusto forte dell'anatra e dei fegarini nel ripieno dei tortelli, il dolce del marsala e dell'uvetta nel condimento. Ottimo piatto per una cena tra amici.

MARSALA ½ bicchierini

BURRO 20 gr

PARMIGIANO REGGIANO grattato - 2 cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

Preparazione

1 Fate rosolare in una casseruola il trito di verdure con l'olio e lo spicchio d'aglio schiacciato.

2 Aggiungete la polpa d'anatra tagliata a dadini, lasciate rosolare fino a quando la carne non abbia cambiato colore.

3 Aggiungete i fegatini d'anatra, anch'essi tagliati a dadini e lasciate cuocere per altri 5 minuti.

4 Sfumate con il vino e, una volta evaporato, regolate di sale.

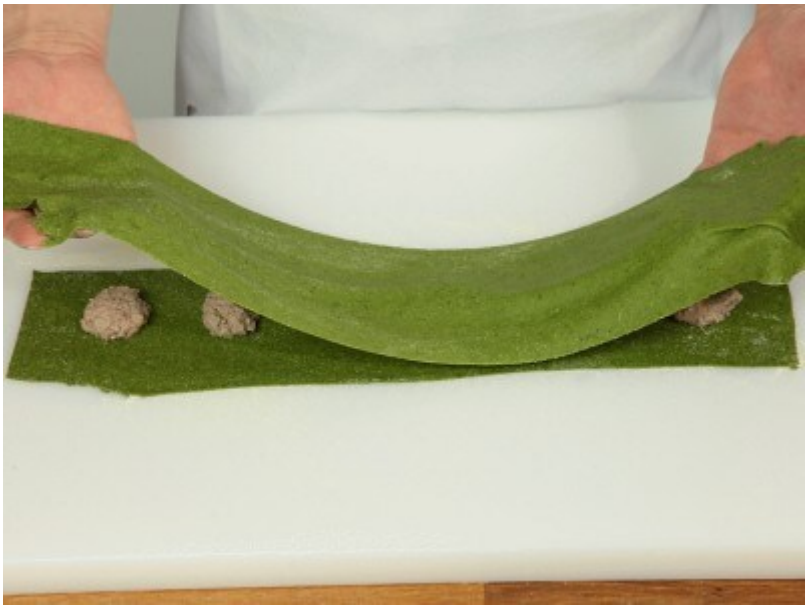
5 Aggiungete l'alloro, il pepe e il misto d'erbe aromatiche tritate.

6 Irrorate il tutto con il brodo e lasciate cuocere per un'ora a fiamma bassa.

7 Lasciate intiepidire la carne e passatela al mixer con la panna.

8 Tirate la pasta ricavandone delle sfoglie rettangolari regolari. Disponete dei cucchiaini di ripieno nella parte centrale della sfoglia distanziandoli 2-3 cm l'uno dall'altro.

9 Coprite il ripieno con una seconda sfoglia e esercitate della pressione in corrispondenza del ripieno per far fuoriuscire l'aria intrappolata tra le sfoglie.



10 Ricavate con un taglia pasta dei ravioli tondi che trasformerete in tortelli stringendo il bordo e pinzandolo con le dita.

11 In una padella scaldate con il burro l'uvetta, precedentemente ammolata e strizzata, sfumate con il marsala e insaporite di sale e pepe.

12 Lessate i tortelli per tre minuti in abbondante acqua salata, scolateli e conditeli con la salsa allungata con due cucchiai di acqua di cottura dei tortelli.

13 Serviteli a tavola con del parmigiano grattugiato.