

PRIMI PIATTI

Tortelloni col ripieno di radicchio

LUOGO: **Europa / Italia**

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



100 ml di vino bianco

sale

pepe e 2 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Ecco il radicchio utilizzato per questa ricetta:



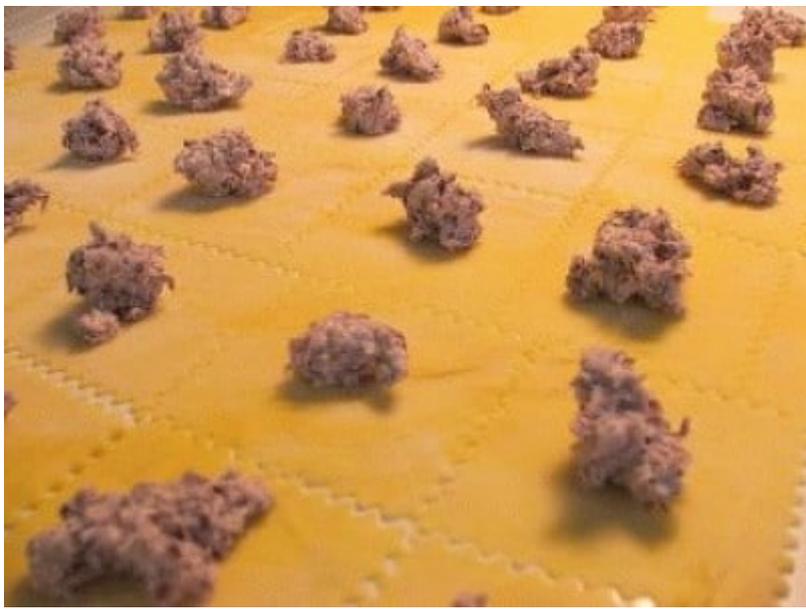
2 Pulire e tagliare il radicchio, friggerlo nel burro con una cipolla tritata, fino a quando risulti bello morbido. Lasciarlo raffreddare.



- 3 Tritare finemente il radicchio ammorbidito in un frullatore, quindi unirvi la ricotta, il pecorino, il sale, il pepe e la noce moscata.



- 4 Fare una sfoglia piuttosto sottile con gli ingredienti indicati. Tagliare la sfoglia in quadrati da circa 4x4 mm, disporvi l'impasto con il radicchio e formare dei tortelloni.



5 Con gli ingredienti dati per il sugo, preparare un buon sugo di pomodoro alla napoletana.

Far cuocere i tortelloni nell'acqua salata per non più di 2-3 minuti, scolarli e condirli con il sugo.

Lascarli riposare nel sugo per 2 minuti e servirli, spolverandoci abbondante pecorino.

