

PRIMI PIATTI

Tortelloni rossi con ripieno di gorgonzola con sugo di sedano e noci al forno

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA PASTA ROSSA

200 g di farina
1 uovo
1 tuorlo
barbabietola frullata.

PER IL RIPIENO

200 g di ricotta
200 g di gorgonzola
1 manciata di noci.

PER IL SUGO

1 costa di sedano
noci
2 pomodori
olio.

PREPARAZIONE

- 1 Impastare gli ingredienti dati, dosando la barbabietola frullata fino ad ottenere un impasto morbido.



- 2 Stendere delle piccole sfoglie, metterle in acqua bollente con un filo d'olio e lasciarle sbollentare qualche minuto.

Scolare le sfoglie, passarle in acqua fredda, quindi stenderle su un canovaccio pulito in modo che si asciughino bene.



3 A questo punto, preparare il ripieno.



4 Prendere tutti gli ingredienti dati per il ripieno e frullarli:



5 Mettere una cucchiata di ripieno su ogni sfoglia.



6 Chiudere la pasta formando dei tortelloni.



7 A questo punto, mettere i tortelloni in una teglia da forno, disporvi dei fiocchetti di burro e metterli a cuocere a bagnomaria in forno per una ventina di minuti coprendo la teglia con della carta stagnola, in modo che non si seccino troppo.

Mentre i tortelloni cuociono, preparare il sugo.

Ecco gli ingredienti per il sugo:

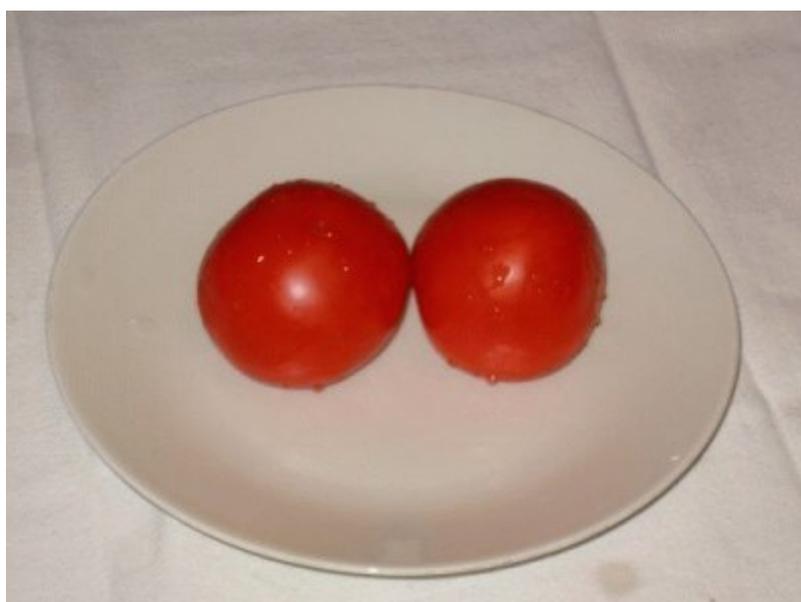


8 Prendere la costa di sedano, lavarla, tagliarla in due e farla sbollentare pochi minuti in acqua calda. Scolare il sedano e tagliarla a dadini che dovranno essere rosolati in una padella con olio.

Prendere le noci, tritarle grossolanamente e farle passare in padella con un po' di burro.



9 Successivamente, prendere due pomodori,



10 spellarli e frullarli con olio in modo da creare una bella crema spumosa.



11 Montare il piatto:

per prima cosa stendere un pò di mousse di pomodoro, disporvi sopra tre tortelloni, cospargere con del sedano caldo e con le noci al burro.

