

PRIMI PIATTI

# Tortellacci salsiccia e funghi

---

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

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

---



Amate i sapori autunnali? Bene allora questo primo piatto è proprio ciò che fa per voi. I **tortellacci salsiccia e funghi** sembrano difficili ma non lo sono affatto! La ricetta che vi proponiamo qui di seguito infatti è di sicuro successo. La pasta ripiena è sempre un'ottima scelta se per esempio di hanno ospiti su cui si vuol far colpo.

Il sapore poi dei funghi si sposa benissimo con la sapidità della salsiccia e il mix è davvero esplosivo.

La sfoglia ruvida e porosa assorbe tutti i sapori e l'assaggio è indimenticabile! Un gran primo piatto, una pasta ripiena dal gusto spettacolare che non lascia indifferenti.

Fare questi tortelli con salsiccia e funghi non è difficile e il risultato finale vi darà grande soddisfazione!

Se amate la pasta ripiena, provate anche queste altre ricette di tortelli:

[tortelli di stracchino](#)

[tortelli di baccalà](#)

[tortelli maremmani](#)

## INGREDIENTI

FARINA 270 gr

SEMOLA RIMACINATA DI GRANO DURO

30 gr

UOVA pasta gialla - 3

SALSICCIA 150 gr

CIPOLLA 80 gr

PROSCIUTTO COTTO 80 gr

RICOTTA VACCINA 250 gr

PARMIGIANO GRATTUGIATO 30 gr

UOVA 1

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

CHAMPIGNON 350 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SPICCHIO DI AGLIO 1

SALE

## PREPARAZIONE

1

Per fare i tortellacci salsiccia e funghi, per prima cosa preparate la pasta e lasciatela riposare per almeno 30 minuti avvolta nella pellicola.







2 A questo punto tritate la cipolla e il prosciutto cotto.





- 3** In una padella rosolate la cipolla con poco olio unite la salsiccia tritata e portate a cottura, quindi fate raffreddare.





- 4 Unite la salsiccia rosolata alla ricotta, aggiungete il prosciutto tritato, il parmigiano e l'uovo, aromatizzare con il pepe e noce moscata.





**5** Stendete la pasta e disponete il composto circa 18-20 g, a circa 8 cm coppate quindi con un coppapasta tondo

del diametro di circa 7-8 cm e formate dei tortelloni.







6 Pulite ora anche gli champignon e fateli a fettine.



7 Per il condimento fate imbiondire l'aglio e unite i funghi a fette o interi dipende dalle dimensioni e saltate a fiamma viva per pochi minuti regolate di sale e proseguite fino a che risultino teneri spolverizzate con prezzemolo tritato.





8

Lessate i tortelloni in acqua bollente salata con un goccio di olio per pochi minuti.





9 Saltate in padella con i funghi.



