

PRIMI PIATTI

Tortelli arancioni con ripieno di patate

di: *Cinzia*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **444444444444 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **60 min** COTTURA: **3 min**

COSTO: **basso** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I tortelli arancioni con ripieno di patate sono uno di quei piatti da preparare con calma e quando si ha tempo, ovvero nelle occasioni speciali come una domenica passata in famiglia o perchè no? Una cena importante a due o anche tra amici.

La preparazione di questi tortelli è leggermente laboriosa ma non complicatissima, se proprio vi piacciono moltissimo potreste pensare di prepararne in quantità e congelare quelli preparati in più per tuffarli in acqua bollente salata ogni qual volta ne abbiate la voglia.

PER LA PASTA ALL'UOVO ARANCIONE

FARINA 0 300 gr

SEMOLA DI GRANO DURO 100 gr

UOVA 4

CONCENTRATO DI POMODORO 40 gr

PER IL RIPIENO

PATATE lesse - 4

PREZZEMOLO 1 ciuffo

UOVA 2

SPICCHIO DI AGLIO 1

NOCE MOSCATA 1 pizzico

SALE

PEPE NERO

PER IL CONDIMENTO

PANCETTA (TESA) a fette - 300 gr

RICOTTA SALATA grattugiata -

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i tortelli arancioni con ripieno di patate la prima cosa della quale dovrete occuparvi è quella della preparazione della farcia dei tortelli: lessate in una capace pentola le patate con la buccia, lasciatele intiepidire leggermente, eliminate la buccia, schiacciatele con uno schiacciapatate e lasciatele ricadere in un'ampia ciotola.



2 Aggiungete alle patate schiacciate, l'uovo, il sale, il pepe e un pizzico di noce moscata.





3 Per insaporire maggiormente la farcia, preparate un trito, abbastanza fine, di prezzemelo ed aglio e aggiungetelo nella ciotola con le patate schiacciate; amalgamate bene il tutto.





4 Dopo avere amalgamato bene la farcia, prendete la pasta all'uovo arancione, preparata in precedenza e iniziate a stenderla con la macchinetta.

Partite sempre dalla misura più larga e ripassatela sempre 4-5 volte riducendo di volta in volta la misura, in questo modo darete alla sfoglia maggiore elasticità.





- 5** Raggiunta la giusta consistenza della sfoglia, con un tagliapasta rotondo, della misura a vostro piacere, tagliate i dischi per formare i tortelli.



- 6** Una volta formati i dischi di pasta, con un cucchiaino da caffè, prendete una porzione di farcia e posizionalatela al centro di ogni disco.



7 Inumiditevi la punta delle dita con dell'acqua e bagnate il bordo di ogni disco di pasta, chiudetelo a mezza luna, sigillate bene.

Una volta sigillato, chiudetelo, unendo le due estremità.





- 8 Una volta che avrete formato tutti i tortellini, preparate il condimento: affettate la pancetta a fette della spessore di un centimetro circa ognuna, privatele della cotenna e tagliatele a listarelle.





- 9 Trasferirte la pancetta tagliata a listarelle in una padella calda e lasciate rosolare senza aggiungere alcun tipo di condimento.



- 10 In una pentola, dove avrete portato a bollore dell'acqua, aggiungete un filo d'olio, salate adeguatamente e tuffateci i tortelli.

Lasciate cuocere per pochissimi minuti.



11 Una volta che i tortelli sono venuti a galla, sono cotti e pronti per essere scolati.

Trasferiteli direttamente in padella con il condimento.



- 12 Saltate per qualche minuto in padella in modo da farli insaporire, impiattate cospargendoli con la pancetta rosolata e una grattugiata di ricotta salata e servite.

