

## Tortelli cacio e pepe

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Tortelli cacio e pepe: una rivisitazione del più famoso primo piatto di pasta, che prevede che quest'ultima si avvolga da un condimento cremoso a base appunto di formaggio e pepe. In questa rivisitazione del grande classico, abbiamo pensato di mettere il condimento dentro un tortello, ovviamente rivedendo qualche ingrediente affinché potesse ben declinarsi in quest'altra veste. Per dare carattere al piatto non potevamo che utilizzare il GranMix Pecorino: un mix composto per la maggior parte da pecorino (55%) e da formaggi stagionati italiani per la restante parte, perfetto per questo piatto.

### PER LA PASTA FRESCA

FARINA 400 gr

UOVA 4

### PER IL RIPIENO

RICOTTA 300 gr

GRANMIX PECORINO 150 gr

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

### PER IL CONDIMENTO

PEPE NERO

GRANMIX PECORINO 100 gr

# PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare i tortelli cacio e pepe, dovrete occuparvi come prima cosa del ripieno: unite alla ricotta il GranMix Pecorino, la noce moscata, abbondante pepe, un pizzico di sale e mescolate bene; se il ripieno dovesse essere troppo denso, aggiungete poco latte. Una volta ben amalgamato, mettete il ripieno da parte.
- 2** Trascorso il tempo necessario per fare riposare la pasta fresca, riprendetela dal frigorifero, lavoratela brevemente, sporzionatela, infarinatela e schiacciatela leggermente. Con l'aiuto della sfogliatrice iniziate a stenderla. Inizialmente impostate la fessura della sfogliatrice più larga possibile, passate la sfoglia più volte riducendo ad ogni passaggio l'ampiezza della fessura e ricordandovi di infarinarla leggermente ogni volta, questa operazione farà guadagnare alla pasta maggiore elasticità.
- 3** Ripiegate su stessa la sfoglia di pasta e segnate leggermente la metà. Farcite la metà della sfoglia con il ripieno appena preparato formando dei mucchietti bene distanziati tra di loro. Inumidite leggermente con la punta delle dita i bordi della pasta, coprite con la metà della sfoglia e iniziate a confezionare i tortelli. Con una rotella ricavate i tortelli, poi sigillate bene con i rebbi di una forchetta, abbiate l'accortezza di fare uscire il più possibile l'aria che si è formata all'interno, questo per evitare la rottura della pasta, durante la cottura.
- 4** Portate dell'acqua a bollore in una capace pentola, una volta raggiunto il bollore salatela e aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva che impedirà ai tortelli di attaccarsi durante la cottura.
- 5** Preparate il condimento: mettete il pepe, possibilmente macinato al momento e fatelo riscaldare a secco in padella, quindi aggiungete il burro che dovrà appena sciogliersi.
- 6** Quando l'acqua sarà giunta a bollore, tuffatevi i tortelli e lasciateli cuocere giusto 2-3 minuti, quindi scolateli bene e impiattateli condendoli con il burro al pepe. Ultimate ciascun piatto con una grossa manciata di parmigiano a scaglie.