

PRIMI PIATTI

Tortelli con erbette di campo e patate

LUOGO: Europa / Italia

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



Quando arriva la primavera è facile trovare anche delle erbette fresche di campo ideali per la preparazione di questi tortelli.

Il ripieno prevede un mix ben bilanciato tra erbette e patate, un ripieno primaverile, che piace sempre a tutti, anche ai bambini nonostante il colore verde!

Realizzate, seguendo le nostre indicazioni, anche la pasta all'uovo e vedrete che soddisfazione!

INGREDIENTI PER LA PASTA FRESCA

UOVA 6

FARINA 600 gr

INGREDIENTI PER IL RIPIENO

ERBETTE MISTE 300 gr

PATATE 2

SALE

NOCE MOSCATA

PEPE

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

BURRO FUSO

FOGLIE DI SALVIA

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i tortelli con erbe di campo e patate, preparate per prima cosa la pasta fresca nella classica maniera. Riunite all'interno di una scodella la farina. Unite alla farina, uno ad uno le uova e iniziate ad amalgamare il tutto, da prima con l'aiuto di una forchetta, poi con le mani.



- 2 Versate il composto sulla spianatoia e continuate a lavorare il composto di farina e uova

con le mani, fino ad ottenere un composto compatto, ma allo stesso tempo morbido e omogeneo.

Formate un panetto, avvolgete la pasta fresca con della pellicola trasparente e mettetela a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.





3 A questo punto, prendete le erbe di campo, eliminate le foglie più rovinate e lavatele bene. Mettete le erbe di campo all'interno di una capace pentola, aggiungete nella pentola l'acqua, accendete il fuoco e portate a cottura.

Una volta che la verdura avrà raggiunto la cottura desiderata, scolatela bene e trasferitela in una padella. Accendete il fuoco e lasciate che l'acqua in eccesso fuoriesca ed evapori, in maniera tale da farla asciugare il più possibile, prima di poterle utilizzare per al preparazione del ripieno.





4 Pelate e tagliate a cubetti le patate. Mettetele all'interno di una pentola, ricopritele interamente con l'acqua e portatele a cottura.





- 5 Quando le erbe di campo si saranno asciugate bene e le patate saranno pronte, prendete le erbe di campo e tagliatele al coltello, riunitele all'interno di un recipiente insieme alle patate schacciate con lo schiaccia-patate. Amalgamate i due ingredienti, insaporite il tutto con un pizzico di sale ed aromatizzate il ripieno con un pizzico di noce moscata e se gradite, anche con una macinata di pepe.



6 A questo punto tutto è pronto, non vi resta altro che confezionare i tortelli.

Prendete il panetto di pasta fresca, schiacciatelo leggermente e lavoratelo brevemente con le mani. Porzionate la pasta e con l'aiuto della sfogliatrice, iniziate a formare le sfoglie. Inizialmente impostate la fessura della sfogliatrice più larga possibile, passate la pasta più volte riducendo ad ogni passaggio l'ampiezza della fessura e ricordandovi di infarinarla leggermente ad ogni passaggio, questa operazione regalerà alla pasta maggiore elasticità.





7 Farcite la sfoglia con il ripieno, appena preparato, formando al centro della sfoglia dei mucchietti di ripieno, bene distanziati tra di loro. Inumidite leggermente i bordi della sfoglia con la punta delle dita, coprite la sfoglia farcita, con altra sfoglia di pasta e iniziate a confezionare i tortelli. Con una rotella ricavate i tortelli, poi sigillate bene ciascun tortello con i rebbi di una forchetta, avendo l'accortezza di far fuoriuscire il più possibile l'aria intrappolata tra le sfoglie o in corrispondenza del riepino, questo per evitare la rottura della pasta durante la cottura. Mettete i tortelli confezionati su di una teglia leggermente infarinata.





8 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua, una volta raggiunto il bollore salatela.

Prerate anche il condimento dei tortelli. Fate sciogliere in una padella il burro e aromatizzatelo con delle foglie di salvia.





- 9 Tuffate i tortelli nell'acqua bollente salata, lasciateli cuocere per qualche istante. Una volta saliti a galla, scolateli bene.





10 Impiattate e servite i tortelli con erbe di campo e patate, con il burro fuso e una bella spolverata di parmigiano grattugiato.



