

PRIMI PIATTI

Tortelli di patate

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [150 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO:

[molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



Preparare i **Tortelli di patate** significa portare in tavola il calore delle domeniche in famiglia. Questa preparazione è un inno alla **pasta fresca fatta in casa**: una sfoglia ruvida e tenace che racchiude un cuore morbido e saporito. È una ricetta di **pasta fresca facile** che regala grandi soddisfazioni e si inserisce perfettamente nel menu come **pasta ripiena per le feste**, alternandosi ai grandi classici della tradizione.

Se ami mettere le mani in pasta, saprai che ogni regione ha il suo gioiello. Se l'Emilia vanta i [Tortellini in brodo](#) e la Romagna risponde con i [Cappelletti in brodo](#)

, i **tortelli di patate** (tipici dell'Appennino toscoro-magnolo) sono una variante rustica eccezionale. Il mondo dei ripieni è vasto: se cerchi sapori dolciastri puoi provare i [Tortelli di zucca](#) o la variante più delicata dei [Tortelli di zucca e ricotta](#).

Per chi preferisce i **classici intramontabili**, i [Ravioli ricotta e spinaci](#) sono sempre una garanzia, così come i [Tortellini panna e prosciutto](#) che fanno impazzire i bambini. Se invece vuoi osare con il pesce, sperimenta i [tortelli di baccalà](#) o lasciati affascinare dalla chiusura a spiga dei [Culurgiones sardi](#).

INGREDIENTI PER LA SFOGLIA DEI TORTELLI

FARINA 00 400 gr
SEMOLA DI GRANO DURO 50 gr
UOVA MEDIE 4
ACQUA poca e solo se serve -

INGREDIENTI PER IL RIPIENO DI PATATE

PATATE consiglio quelle "vecchie" o a pasta bianca, meno acquose - 1 kg
UOVA MEDIE 2
BURRO 1 cucchiaio da tè
PARMIGIANO REGGIANO
GRATTUGIATO 80 gr
NOCE MOSCATA
SALE
PEPE NERO

INGREDIENTI PER CONDIRE

RAGÙ DI CARNE

PREPARAZIONE

- 1 Le patate:** Lava le patate e lessale con la buccia in abbondante acqua salata (oppure cuocile a vapore). Cuocerle con la buccia è fondamentale perché assorbono meno acqua. Una volta cotte, scolale, sbucciale ancora calde (attento a non scottarti!) e passale subito nello schiacciapatate raccogliendo la purea in una ciotola ampia.

Condimento: Aggiungi subito il cucchiaino di burro alla purea calda, così si scioglierà. Lascia intiepidire il composto qualche minuto. Aggiungi le uova, il Parmigiano grattugiato, una generosa grattugiata di noce moscata, sale e pepe nero. Impasta bene con un cucchiaino o con le mani fino ad ottenere un composto omogeneo, saporito e compatto. Copri e metti da parte.



- 2 Sulla spianatoia, miscela le due farine (00 e semola) e forma la classica fontana con il buco al centro (il "cratere"). Rompi le 4 uova al centro. Con una forchetta inizia a sbattere le uova incorporando la farina dai bordi, poco alla volta.

Quando l'impasto prende consistenza, lavoralo energicamente con le mani per almeno 10 minuti. Devi ottenere una palla liscia, elastica e non appiccicosa.

Nota: Se è troppo dura, bagnati le mani con un po' d'acqua; se troppo molle, aggiungi un pizzico di farina.

Avvolgi il panetto nella pellicola trasparente (o copri con un canovaccio leggermente umido) e lascia riposare a temperatura ambiente per 30 minuti. Questo serve a far rilassare il glutine e renderà la stesura molto più facile.





3 Prendi un pezzo di pasta alla volta (lascia il resto coperto) e stendilo con il mattarello o con la macchinetta fino a ottenere una sfoglia sottile (circa 1-2 mm). Cerca di ottenere delle strisce lunghe e rettangolari.

Farcitura: Disponi delle noci di ripieno sulla sfoglia, distanziandole circa 3-4 cm l'una dall'altra. Sovrapponi una seconda striscia di sfoglia sopra quella col ripieno (oppure, se la sfoglia è larga, ripiegala su se stessa a libro).

Chiusura: Con le dita, premi bene la pasta attorno al ripieno per far uscire tutta l'aria (fondamentale per non farli aprire in cottura!) e sigillare i bordi.



4 Con la rotella dentata, taglia i tortelli in forma quadrata o rettangolare.

Tocco rustico: Per sicurezza (e per bellezza), premi ulteriormente i bordi di ogni tortello con i rebbi di una forchetta.



5 Porta a bollire una pentola capiente d'acqua salata.

Tuffa i tortelli delicatamente (meglio se procedi con uno o due tortelli alla volta) Essendo pasta fresca, cuoceranno in pochissimo tempo: appena salgono a galla, assaggiane un angolino (ci vorranno circa 3-5 minuti a seconda dello spessore della sfoglia).

Scolali con una schiumarola (non rovesciarli nel colapasta, sono delicati!) e condiscili subito nel sugo che avrai precedentemente riscaldato.



IDEE ALTERNATIVE

Versione senza glutine: Utilizza una miscela di farine specifica per pasta fresca gluten-free, aggiungendo un uovo in più o gomma di xantano se necessario per dare elasticità alla sfoglia.

Versione senza lattosio: Nel ripieno, sostituisci il burro con olio extravergine d'oliva e utilizza un Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi (naturalmente privo di lattosio).

Versione light: Condisci i tortellini con un sugo di pomodoro fresco e basilico invece del ragù di carne, per alleggerire notevolmente il piatto.

L'idea vegetariana: La ricetta base è già vegetariana se condita con burro, salvia e formaggio o con un sugo di funghi porcini.

L'idea WOW: Aggiungi al condimento di burro fuso delle scaglie di tartufo nero o una manciata di granella di nocciole tostate per una consistenza croccante.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Le patate sono fondamentali. Scegli patate vecchie o di montagna a pasta bianca, ricche di amido e povere d'acqua. Se sono troppo acquose, il ripieno bagnerà la sfoglia

facendola rompere.

Lo sfizio in più: Aggiungi un cucchiaino di concentrato di pomodoro o un pizzico di paprika nell'impasto del ripieno per un colore più caldo e un retrogusto più intenso.

L'idea per i bambini: Servili "in bianco" con solo olio e parmigiano, oppure crea dei tortelli più piccoli (tortellini) facili da mangiare in un sol boccone.

Idea antispreco: Se ti avanza della pasta sfoglia, non buttarla! Tagliala a rombi irregolari per fare i "maltagliati", ottimi nelle zuppe o con i fagioli. Le bucce delle patate (se bio) possono essere fritte per chips croccanti.

COME SI CONSERVANO I TORTELLI DI PATATE

I Tortelli di patate crudi possono essere conservati in frigorifero su un vassoio infarinato per un giorno. L'ideale è congelarli: mettili in freezer ben distanziati sul vassoio e, una volta induriti, trasferiscili in un sacchetto. Si cuociono tuffandoli direttamente nell'acqua bollente da congelati.