

PRIMI PIATTI

# Tortelli di stracchino

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [40 min](#)    COTTURA: [2 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I tortelli di stracchino: una ricetta Toscana, anzi più precisamente una ricetta del Mugello.

La pasta all'uovo, realizzata con la ricetta di Cookaround o se preferite, con quella classica, costituisce uno scrigno per il ripieno che è composto semplicemente da stracchino e uova. Se non avete idea di come servirli, noi vi consigliamo di cuocerli in brodo o se piace di più, con asciutti con del ragù.

## PER IL RIPIENO

STRACCHINO 500 gr

UOVA 3

TUORLO D'UOVO 1

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 3  
cucchiai da tavola

SCORZA DI LIMONE 1

NOCE MOSCATA

## PER LA PASTA

FARINA 00 200 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA  
100 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 7

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2  
cucchiai da tavola

SALE

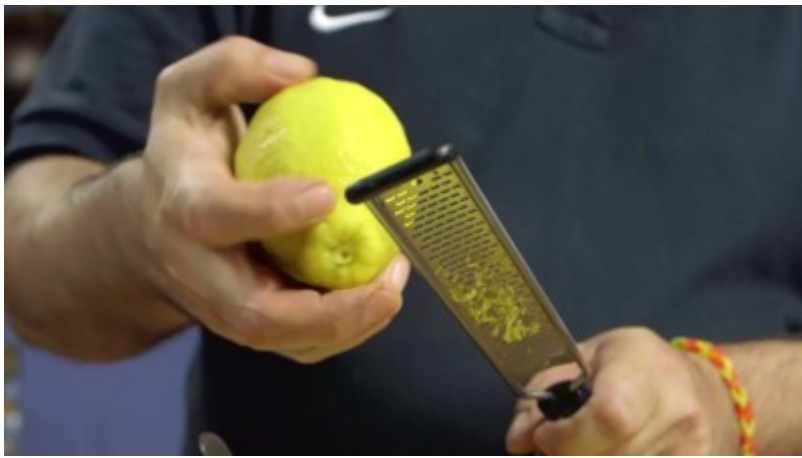
# PREPARAZIONE

- 1 Preparate come prima cosa la farcia allo stracchino: riunite in una ciotola lo stracchino, le uova ed il tuorlo e mescolate.





- 2 Aromatizzate con la scorza grattugiata di un limone e una spolverata di noce moscata; mescolate per amalgamare bene gli ingredienti

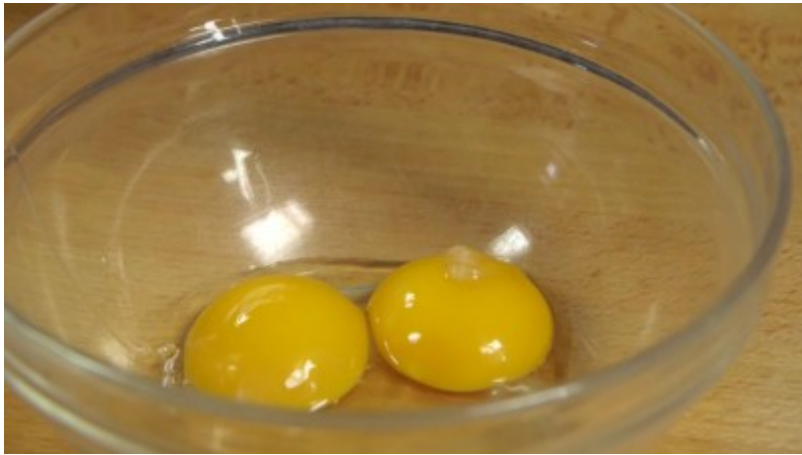


- 3 Trasferite la farcia allo stracchino appena realizzata in una sac à poche e mettetela da parte per il tempo necessario alla preparazione della pasta all'uovo.



4 Dividete i tuorli dagli albumi e riuniti i primi in una ciotola aggiungendo l'uovo intero.

Unite anche l'olio extravergine d'oliva e l'acqua.





- 5 Trasferite il tutto nella ciotola dell'impastatrice, insaporite con un pizzico di sale ed avviate la macchina per amalgamare questi primi ingredienti.



- 6 Nel frattempo pesate le farine, quindi unitele al composto di uova in macchina. Lasciate lavorare fino ad ottenere un composto omogeneo.



- 7** Trasferite l'impasto sul piano di lavoro leggermente infarinato con della semola e lavoratelo a mano fino a renderlo liscio.



- 8** Fate riposare l'impasto all'uovo in un sacchetto di plastica per alimenti per circa 30 minuti.



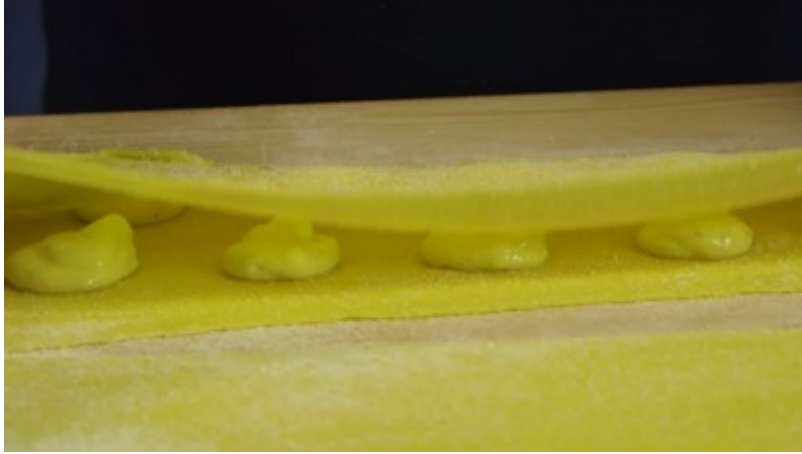
- 9 Al termine del periodo di riposo, riprendete l'impasto, rilavoratelo velocemente a mano e prelevatene una porzione che stenderete in una sfoglia sottile con la sfogliatrice. Procedete nello stesso modo con tutta la pasta.



- 10 Riprendete la farcia e tagliate la punta della sac à poche, distribuite mucchietti di farcia ad intervalli regolari su tutta la sfoglia.



- 11** Coprite con un'altra sfoglia, schiacciate con le dita tutt'intorno ai mucchietti di farcia così da far uscire l'aria intrappolata tra le sfoglie all'uovo.



- 12** Tagliate i tortelli utilizzando una rotella dentellata.



- 13** Potete decidere di realizzare anche dei tortellini: ricavate dalla sfoglia sottile dei quadrati tutti regolari. Se preferite aiutatevi con un coppa pasta quadrato.





**14** Distribuite un mucchietto di farcia nel centro di ciascun quadratino di sfoglia.



**15** Chiudete il quadratino di sfoglia a metà ricavando un triangolo e poi riportate le due estremità opposte verso il centro realizzando un tortellino perfetto.





**16** A voi la scelta se cuocerli in brodo oppure per un paio di minuti in acqua bollente salata, con aggiunta di un filo d'olio extravergine d'oliva che eviterà di farli attaccare l'uno all'altro in cottura.

Per il condimento? Un ragù classico è l'ideale.