

PRIMI PIATTI

Tortellini di faraona

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 60 min COTTURA: 70 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Volete un bel piatto di tortellini fumanti in tavola per il pranzo di Natale, come da tradizione, ma siete stufi del classico tortellino? Perché non provare questi tortellini di faraona?

In questo caso li servirete asciutti ripassati con del burro e il fondo di cottura della faraona.

Un piatto che richiama sapori antichi, ma sempre perfetti per le occasioni di convivialità delle feste natalizie. Il piatto perfetto in un giorno di festa.

Volete sorprendere i vostri ospiti con un menù originale? Provate anche queste ricette:

[Maiale arrosto](#) con verza e patate

Pasticciotto rustico in crosta

Cheesecake al pan di zenzero

INGREDIENTI

PASTA FRESCA ALL'UOVO 150 gr
FARAONA a pezzi - 500 gr
CIPOLLA 1
COSTA DI SEDANO 1
CAROTA 1
BRODO DI CARNE leggero - 1 l
BURRO 40 gr
CHIODI DI GAROFANO 2
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaino da tè
FOGLIE DI ALLORO 1
RAMETTO DI ROSMARINO 1
GRANA GRATTUGIATO 25 gr
TUORLO D'UOVO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
VINO BIANCO ½ bicchieri
PEPE NERO

PER SERVIRE

PEPE
VALERIANA
GRANA a scaglie -

PREPARAZIONE

1 Per preparare i tortellini di faraona dovrete come prima cosa dedicarvi alla preparazione della farcia, quindi della faraona.

Mettete sul fuoco una casseruola nella quale farete sciogliere 30 g di burro con un filo di

olio extravergine d'oliva.

Tagliate a pezzi grossolani la cipolla, il sedano e la carota, unite le verdure nella casseruola e lasciate soffriggere bene il tutto.

Unite, quindi, la faraona tagliata a pezzi e fatela dorare bene su tutti i lati, quindi sfumate con mezzo bicchiere di vino bianco.

Aggiungete, anche i chiodi di garofano, i semi di finocchio, l'alloro e un rametto di rosmarino. Insaporite il tutto con un pizzico di sale e pepe, quindi versate un litro di brodo caldo sopra la carne, copritela casseruola con un coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per 1 ora circa, mantenendo umida la carne con il brodo restante.

2 Prelevate la faraona cotta dalla casseruola e ricavatene solo la polpa.

Lasciate qualche pezzettino di verdura da parte, la dovrete aggiungere al ripieno, in maniera tale da conferirgli maggiore morbidezza.

3 A questo punto preparate il ripieno dei tortellini: riunite nel mixer, la polpa della faraona, il parmigiano, il tuorlo d'uovo, qualche pezzettino di verdura tenuto da parte e frullate il tutto, regolate il ripieno con un pizzico di sale e pepe.

Filtrate il fondo di cottura e mettetelo da parte.

4 Stendete la pasta all'uovo e con l'aiuto di un coppapasta tondo del diametro di 5-6 cm circa, coppatela. Disponete un po' di ripieno al centro di ogni discho ricavato.

Bagnate con poca acqua i bordi della pasta, in maniera tale da favorire la chiusura e chiudete formando un tortellino con l'aiuto di po' di farina.

5 Portate a bollore in una capace pentola l'acqua. Appena raggiunto il bollore salatela e mettete a lessare i tortellini.

Lasciate cuocere i tortellini il tempo necessario, un paio di minuti, quindi scolateli e saltateli in padella con il rimanente burro, un rametto di rosmarino e un mestolo di acqua

di cottura.

- 6 Disponete il fondo di cottura ridotto sul fondo di un piatto, aggiungete i tortellini e guarnite con qualche scaglia di grana e foglioline di valeriana fresche. Infine, se gradite, spolverate con una macinata di pepe.