

PRIMI PIATTI

Tordelli

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **tordelli** sono un tipo di pasta ripieno che viene fatto a Lucca. Si chiamano proprio così e non vi è nella parola nessun errore di battitura, anzi gli abitanti di questa città ci tengono tantissimo a sottolineare la differenza. Si tratta di un particolare formato di pasta ripiena che accoglie un ragù speciale e viene condito con altrettanto sugo. Una ricetta rustica e prelibata che di certo piacerà a chiunque ami i primi piatti importanti come i [ravioli al formaggio](#), un altro consiglio da non perdere!

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare i tordelli, mettete la farina su una spianatoia, fate una fontana ed al centro unite le uova ed un pizzico di sale, impastate fino ad ottenere un impasto liscio ed elastico, quindi lasciatelo riposare per 30 minuti.

Fate rosolare nel burro le carni, bagnatele con poca acqua e cuocetele 15 minuti, quindi tritatele con la mezzaluna e trasferitele in una ciotola capiente unendo anche il fondo di cottura.

Unite le bietole lessate e tritate, la mollica ammollata, le uova, quattro cucchiari di parmigiano e due di pecorino, un po' di noce moscata, poco timo, sale e pepe.

Amalgamate bene per rendere l'impasto omogeneo.

Tirate la sfoglia sottile, disponete mucchietti di farci, ritagliate dei tondi con un coppapasta e chiudete a forma di mezzaluna, premendo in prossimità della farcia per far fuoriuscire l'aria.

Lessate i tordelli in abbondante acqua salata.

Mettete in una zuppiera riscaldata un po' del sugo prescelto, poi adagiatevi sopra uno strato di tordelli e cospargete con altro sugo e abbondante parmigiano. Proseguite così, ultimando con sugo e formaggio grattugiato.

CONSIGLIO

Posso prepararli in anticipo e poi congelarli?

Sì certo puoi tranquillamente farlo!

Con che altro condimento potrei conciarli?

Puoi anche condirli con burro e salvia.