

PRIMI PIATTI

Tortelli con patate e cicoria conditi con salsicce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



I tortelli con patate e cicoria conditi con salsicce di cinta reinterpretano in chiave moderna quelli che sono i sapori e gli ingredienti tipici della parte più meridionale della Toscana. Seguite la videoricetta di Luca che vi spiegherà passo passo come realizzarli.

PER LA PASTA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

200 gr

UOVA 2

SALE 1 pizzico

PER LA FARCIA

PATATE 500 gr

CICORIA 500 gr

SALSICCIA DI CINTA 6

RICOTTA SALATA 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE

facoltativi - 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE 5 gr

PEPE NERO 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una padella, versatevi un bel giro d'olio extravergine d'oliva, aggiungete 2 peperoncini e uno spicchio d'aglio intero schiacciato e fate prendere calore.



- 2 Quando l'olio incomincia a sfrigolare aggiungete la cicoria lavata e tagliata grossolanamente; coprite la padella e lasciate cuocere a fiamma medio-alta per qualche minuto o fino a quando la cicoria non sarà appassita.



- 3 Trasferite la cicoria in un bicchiere e con un frullatore ad immersione, frullate il tutto.



- 4 Riunite in una ciotola capiente la cicoria frullata e le patate, precedentemente lessate e schiacciate e mescolate per amalgamare i due ingredienti.



5 Regolate di sale e di pepe e mescolate nuovamente; il ripieno dei tortelli è pronto.



6 Ora, prendete la pasta fresca e stendetela finemente con la sfogliatrice fino ad ottenere un rettangolo.



- 7 Con un coppapasta, della forma che preferite, segnate leggermente la pasta giusto per prendere le misure e capire quanti tortelli potrebbero starci. Quindi disponete un mucchietto di ripieno al centro di ogni tortello segnato.



- 8 Inumidite con un po' di acqua i bordi del tortello, quindi coprite tutto con un secondo rettangolo di pasta, schiacciate con le mani in corrispondenza del ripieno così da far uscire tutta l'aria intrappolata tra le sfoglie.



9 Prendete il coppapasta e tagliate i ravioli facendo attenzione che siano sigillati bene.



- 10** Ora preparate il sugho che accompagnerà i tortelli: versate un bel giro d'olio extravergine di oliva in una padella possibilmente di ferro e aggiungete le salsicce a pezzetti dopo aver eliminato il budello; fate rosolare bene.



- 11** Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portatela a bollire.

Quando l'acqua inizia a bollire, salate e aggiungete un filo di olio extravergine di oliva che impedirà ai tortelli di attaccarsi l'un con l'altro.

Tuffate i tortelli nell'acqua in ebollizione e fate cuocere per qualche minuto.



12 Abbassate la fiamma sotto la salsiccia e aggiungeteci i tortelli cotti e scolati con un cucchiaio forato.

Aggiungete un po' d'acqua di cottura dei tortelli e mescolate con delicatezza per condire i tortelli in modo uniforme.



13 Servite i tortelli accompagnandoli con il sughetto e una spolverata di ricotta salata.

