

PRIMI PIATTI

Tortelli di baccalà

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Volete preparare un primo inconsueto per il pranzo di Pasqua? Vi proponiamo questi **tortelli di baccalà** e conditi con del semplice pomodoro profumato di limone... Vedrete che armonia di sapori! Un primo piatto di pasta ripiena che farà la felicità di tutti i vostri commensali. La farcia gustosa e saporita si sposa benissimo con la sfoglia ruvida. Provate questa ricetta e se amate la pasta ripiena, vi proponiamo anche quelli di [patate](#), buonissimi!

PER LA PASTA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

200 gr

UOVA 2

SALE 1 cucchiaino da tè

PER IL RIPIENO

BACCALÀ 300 gr

PATATE 300 gr

PREZZEMOLO ciuffo - 1

LIMONE scorza - 1

SALE

PER LA SALSA

POMODORO PELATO 350 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola

PREZZEMOLO ciuffo - 1

LIMONE scorza grattugiata - ½

PREPARAZIONE

1 Quando volete fare i tortelli di baccalà per prima cosa preparate la pasta fresca come da indicazioni e mettetela da parte a riposare.

Nel frattempo fate lessare il baccalà ammollato in acqua per almeno un paio di giorni insieme ai rametti di rosmarino privati delle foglie.

In un'altro pentolino fate lessare le patate.

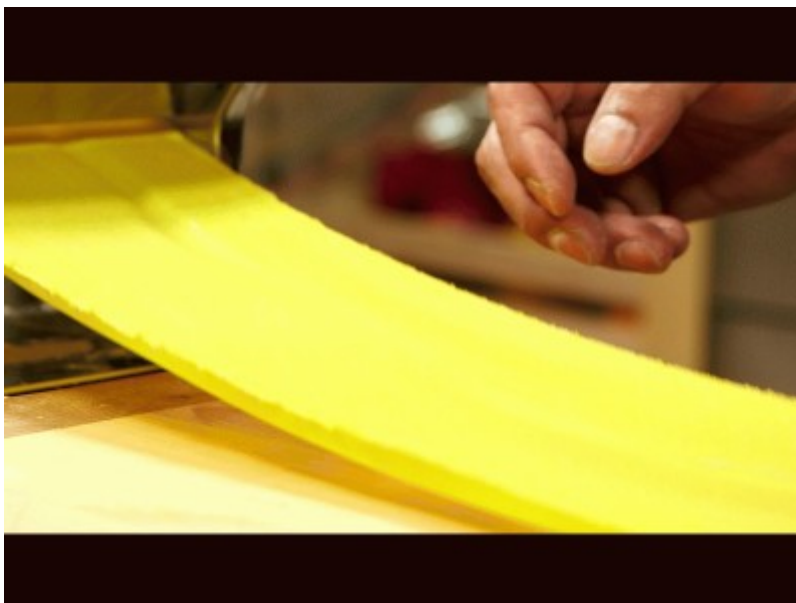
Raccogliete in una ciotola il baccalà lessato e sbriciolato, le patate schiacciate, le foglie di prezzemolo tritate e la scorza di limone grattugiata; salate adeguatamente.





2 Amalgamate gli ingredienti fino ad ottenere un composto omogeneo.

Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia molto sottile possibilmente di forma rettangolare che dividerete a metà.



- 3 Ritagliate con un coppapasta rotondo la pasta sfoglia; quindi distribuite un cucchiaino di ripieno in ogni dischetto.





4 Inumidite i bordi del disco di pasta e chiudetelo a metà, sigillando bene i bordi.



5 Preparate il sugo facendo soffriggere in padella gli spicchi d'aglio con l'olio extravergine d'oliva, unite quindi i pomodori pelati ed il sale e lasciate che la salsa s'insaporisca.



- 6 Tuffate i ravioli in una pentola colma d'acqua salata bollente con un filo d'olio e lasciateli cuocere per circa 2 minuti.



7 Scolate i ravioli e trasferiteli direttamente nella padella con il sugo.



8 Mantecate i ravioli con il sugo, quindi ultimate la preparazione con una bella grattata di scorza di limone.



CONSIGLIO