

PRIMI PIATTI

Tortelli di patate con ragù di salsiccia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *60 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Tortelli di patate con ragù di salsiccia, un secondo piatto che si traveste da primo! Proprio così. Chi di voi non ha mai mangiato salsiccia e patate? Un abbinamento sicuramente già conosciuto, in questo caso ripensato per la creazione di questi tortelli: patate all'interno e salsiccia fuori! Un piatto perfetto per tutta la famiglia, provatelo!

PER IL RIPIENO

PATATE 500 gr

UOVA 1

PARMIGIANO REGGIANO 3 cucchiaini da tavola

NOCE MOSCATA 1 cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

PEPE NERO 1 pizzico

PER LA PASTA

FARINA 200 gr

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA
100 gr

UOVA 1

TUORLO D'UOVO 7

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

SALE 1 pizzico

PER IL RAGÙ DI SALSICCIA

SALSICCIA DI MAIALE 1 kg

VINO ROSSO 2 bicchieri

SEDANO 1 costa

CAROTE 2

CIPOLLE 1

POMODORO PELATO 500 gr

CONCENTRATO DI POMODORO 1

cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiai da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Aggiungete nel bicchiere del tritatutto la cipolla, il sedano e la carota; azionate la macchina e tritate così da avere un battuto finissimo.



- 2 Fate scaldare abbondante olio in una pentola in ghisa e aggiungeteci il battuto appena realizzato; lasciate rosolare il tutto.



- 3 Eliminate il budello dalla salsiccia, quindi aggiungetela in padella sbriciolandola a mano e lasciatela rosolare bene.



- 4 Quando la salsiccia si è ben rosolata, aggiungete il vino rosso, alzate la fiamma così da far evaporare velocemente la parte alcolica.



5 Unite il concentrato di pomodoro e mescolate.



6 A questo punto aggiungete i pelati strizzati a mano e un po' di passata di pomodoro. Mescolate e lasciate cuocere per circa un'ora.



- 7 Nel frattempo, preparate il ripieno per i tortelli: schiacciate con l'utilizzo di uno schiacciapatate le patate già lesse, facendole cascare in una ciotola.



- 8 Aromatizzate le patate con la noce moscate e condite con sale e pepe.



9 Aggiungete l'uovo alle patate ormai intiepidite e mescolate.



10 Prendete ora, la palla di pasta all'uovo, che avrete fatto riposare in frigorifero, e stendetela in una sfoglia non tanto sottile.



11 Quindi distribuite sulla sfoglia dei mucchietti di farcia alle patate, ben distanziati tra loro.



12 Coprite il tutto con una seconda sfoglia, sigillando bene i bordi e schiacciando bene intorno al ripieno così da far fuoriuscire l'aria intrappolata.



13 Tagliate i tortelli con un coppa pasta rotondo e mettete da parte.



14 Portate ad ebollizione una pentola colma d'acqua, salate e aggiungete un filo d'olio.

Tuffate i tortelli e lasciateli cuocere per un paio di minuti.



15 Nel frattempo fate scaldare un po' del ragù appena preparato in una padella.

Aggiungete i tortelli cotti in padella con il ragù e saltarli, così da condirli bene.



16 Servite i tortelli con una spolverata di parmigiano grattugiato.

