

PRIMI PIATTI

Tortelli di patate mugellani di Luco di Mugello

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [3 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I tortelli mugellani col ripieno di patate, racchiudono la più originale e autentica ricetta tradizionale toscana in fatto di pasta all'uovo fresca e ripiena.

PER LA PASTA

FARINA 1 kg

UOVA 8

PER IL RIPIENO

PATATE 1 kg

PARMIGIANO REGGIANO 200 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

NOCE MOSCATA MACINATA 1 pizzico

PREZZEMOLO 1 ciuffo

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

PREPARAZIONE

1 Mettere a lessare le patate.



2 Nel frattempo preparare la sfoglia: con la farina formare una fontana, lasciandone da parte 200 g circa da aggiungere mano a mano che si impastata.

Amalgamare le uova ad una ad una e lavorare l'impasto fino ad ottenere una palla morbida e liscia che non attacchi alle mani.

Lasciare riposare la pasta coperta per una mezz'ora.

Tagliarne dei pezzi e stendere la sfoglia, a mano o con l'aiuto della macchina, in modo da avere strisce di sfoglia non troppo fini da rompersi alla chiusura o alla cottura, ma nemmeno troppo alte da rendere la cottura difficoltosa e poco gestibile.



- 3 Quando le patate sono cotte e ancora ben bollenti, sbucciarle e schiacciarle aggiungendo prezzemolo e aglio tritati, noce moscata grattugiata, il parmigiano ed un po' olio. Aggiungere anche qualche cucchiaio di passata di pomodoro per avere un ripieno rosato e salare.





- 4 Sulla sfoglia mettere delle palline di ripieno grandi come una noce, distanziandole di circa 2 cm, quindi ripiegare la sfoglia nel senso della lunghezza schiacciando ai lati del ripieno con la parte esterna dei mignoli per sigillare il ripieno all'interno della pasta.



- 5 Con il tagliapasta zigrinato tagliarne l'eccesso e separare i tortelli l'uno dall'altro; in questo modo si otterrà una migliore e più ornamentale sigillatura della pasta.



- 6 Lasciarli asciugare da ambo i lati per un mezz'ora, quindi surgelarli in sacchetti raccogliendone 30-50 per sacchetto oppure lessarli pochi alla volta in acqua bollente per circa 2-3 minuti.



- 7 Condimento a piacere o secondo tradizione ovvero con burro e salvia ed un leggera spolverata di parmigiano.



8 Nella rivisitazione più "aristocratica" i tortelli mugellani sono ottimi con ragù di carne, sugo d'anatra, ragù di cinghiale, olio tartufato o direttamente con una noce di burro e scaglie di tartufo.