

PRIMI PIATTI

# Tortelli di patate mugellani

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [30 min](#)    COTTURA: [4 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



I **tortelli di patate mugellani** sono un favolosoprmo piatto molto conosciuto e diffuso nella altaToscana, al nord di Firenze. Un primo ricco, dalgusto incredibile che richiede un po' di pazienza nelfarlo, ma che dà assolutamente grandissima soddisfazione. La ricetta che vi proponiamo è quella di origine familiare e di certo, proprio cambiando anche solo famiglia si potrenno notare piccole differenze, ma vi assicuriamo che è perfetta! Servite i tortelli di patate magari una domenica durante un pranzo in famiglia e sentirete che buoni: successo assicurato! Provate questa ricetta e se amate la pasta fresca ripiena, provate anche i [ravioli al formaggio](#), troppo buoni!

## INGREDIENTI

FARINA 300 gr

UOVA 3

SALE 1 pizzico

## PER FARCIRE

PATATE 500 gr

PARMIGIANO REGGIANO 100 gr

PANCETTA (TESA) 100 gr

UOVA 2

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

SPICCHIO DI AGLIO 2

ROSMARINO 1 rametto

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

## PREPARAZIONE

**1** Quando volete preparare la ricetta dei tortelli di patate mugellani, per prima cosa preparate la sfoglia all'uovo seguendo la ricetta base, quindi mettetela a riposare.

Nel frattempo mettete a lessare le patate intere con la buccia.

Non appena cotte, schiacciatele ed amalgamatele con il parmigiano, le uova, il sale, il pepe e la noce moscata.



2 Tagliate la pancetta a dadini.

Fate rosolare in padella nell'olio gli spicchi d'aglio ed il rosmarino; quando questi ingredienti avranno aromatizzato bene l'olio, rimuoveteli ed unite la pancetta e fatela rosolare per un minuto.



- 3 Unite questa pancetta con tutto il grasso di cottura al composto di patate ed amalgamate bene il tutto.



4 Riprendete la pasta all'uovo e stendetela in una sfoglia molto sottile.

Distribuite dei cucchiaini di farcia ben distanziati l'uno dall'altro sulla sfoglia, quindi tagliate i tortelli quadrati di circa 4 cm di lato.





**5** Lessate i tortelli in abbondante acqua salata per circa 3-4 minuti.

Non appena cotti, scolateli e conditeli o con del ragù di carne o con del burro fuso e parmigiano a piacere.



## CONSIGLIO

**Quanto tempo prima posso preparare i tortelli?**

Puoi anticiparti anche di qualche ora.

**Potrei invece surgelarli visto che vorrei farli per molte persone?**

Sì certo, puoi tranquillamente surgelarli.