

PRIMI PIATTI

Tortelli di patate parmensi

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



L'Italia tutta offre dei piatti meravigliosi, di certo l'Emilia Romagna è una delle Regioni che vanta forse il più alto numero di piatti tipici. Le massaie lì sono abilissime con la pasta fresca e questa forse è proprio il loro fiore all'occhiello. Ed è per questo motivo che vogliamo darvi qui una ricetta molto saporita e di certo tradizionale: i tortelli di patate parmensi sono deliziosi e si prestano benissimo in tantissime occasioni, perfetti ad esempio per essere serviti in occasione di un pranzo in famiglia. E se amate questo tipo di ricette con la pasta ripiena ve ne suggeriamo anche un'altra molto buona: [ravioli alla zucca e stracchino](#), davvero ottimi!

PER IL RIPIENO

PATATE già lessate - 500 gr

UOVO 1

PARMIGIANO GRATTUGIATO

NOCE MOSCATA abbonante -

SALE 1 pizzico

PER LA SFOGLIA

FARINA 0 300

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

100

UOVA 4

PER IL CONDIMENTO

BURRO FUSO abbonante -

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PEPE NERO facoltativo -

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare i tortelli di patate parmensi prima di tutto, occupatevi della preparazione della farcia. Da prima lessate le patate con la buccia. Fatele leggermente raffreddare, poi pelatele e schiacciatele con lo schiaccia patate. Sbattete l'uovo in una ciotola e aggiuntelo alle patate schiacciate.





- 2 Aggiustate la farcia con un pizzico di sale, poi aggiungete il parmigiano grattugiato e insaporite con la noce moscata, mescolate e amalgamate bene tutti gli ingredienti. La farcia è pronta, ora occupatevi della preparazione del pasta fresca.





3 Riunite in una ciotola, le farine, aggiungete le uova sbattute e iniziate a lavorare il tutto con l'aiuto di una forchetta.





- 4 Trasferite l'impasto sul piano di lavoro e lavoratelo bene con le mani fino a quando non diventa liscio e omogeneo. Porzionare il panetto di pasta fresca ottenuto, infarinatelo e schiacciatelo leggermente.



- 5 Con l'aiuto della sfogliatrice iniziate a stendere la pasta. Inizialmente impostate la fessura dell'impastatrice più larga possibile, passate la sfoglia più volte riducendo ad ogni passaggio l'ampiezza della fessura, e ricordandovi di infarinarla leggermente, questa operazione renderà alla pasta maggiore elasticità.



6 Ripiegate su stessa la sfoglia di pasta e, segnate leggermente la metà. Farcite la metà della sfoglia con la farcia, preparata in precedenza, fate dei mucchietti bene distanziati tra di loro.





- 7** Inumidite leggermente con la punta delle dita i bordi della pasta, coprite con la metà della sfoglia e iniziate a confezionare i tortelli.





8 Con una rotella ricavate i tortelli, poi sigillate bene con i rembi di una forchetta, abbiate l'accortezza di fare uscire il più possibile l'aria che si è formata all'interno, questo per evitare la rottura della pasta, durante la cottura.

I tortelli sono pronti non resta altro che cuocerli e condirli.

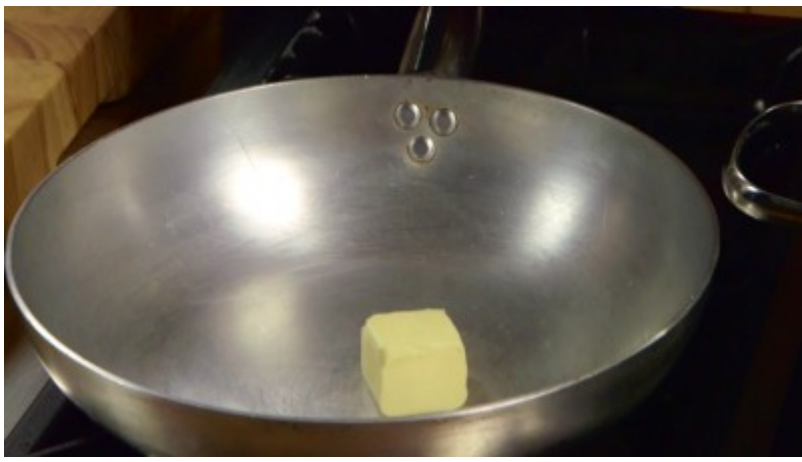




- 9 Portate dell'acqua a bollore in una capace pentola, una volta raggiunto il bollore salatela e, aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva, in modo tale da non fare attaccare i tortelli durante la cottura.



- 10 Fate sciogliere in una padella il burro, e mettete a cuocere i tortelli, per circa 2-3 minuti.



11 Trascorso il tempo di cottura, scolate i tortelli, direttamente nella padella con il burro fuso. Insaporiteli con una generosa spolverata di parmigiano grattugiato, saltate e lasciate per qualche istante.





12 Servite con un'altra spolverata di parmigiano grattugiato e, se gradite anche con una macinata di pepe nero.



