

PRIMI PIATTI

Tortelli di patate reggiani

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

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



concentrato di pomodoro
sale.

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare grossolanamente la cipolla e l'aglio e metterli in una padella con del lardo, quando la cipolla sarà ben inbiondita togliere dal fuoco.



- 3 Nel frattempo sciogliere del burro insaporendolo con delle foglie di salvia, del prezzemolo tritato e dell'aglio tritato.



- 4 Aggiungere le patate passate nella padella del trito di cipolle e lardo e passare per pochi minuti sul fuoco.



- 5 Aggiungere il burro sciolto con prezzemolo e aglio tritati e mescolare bene con le mani fino ad ottenere un impasto ben omogeneo.

A questo punto unire i rimanenti ingredienti: parmigiano reggiano grattugiato, ricotta, noce moscata, l'uovo, la panna da cucina, mescolare bene con le mani. Mettere da parte.



- 6 Quindi tritare grossolanamente della cipolla e metterla in una padella con del lardo, soffriggere e aggiungere un po' d'acqua e di concentrato di pomodoro, aggiustare di sale, terminare la cottura.



- 7 Nel frattempo preparare la sfoglia: ogni 100 g di farina considerare 1 uovo, impastare fino ad ottenere una pasta di giusta consistenza.



8 Tirare la sfoglia. Disporre piccole palline di impasto di ripieno di patate e fare i tortelli.





9 Lessare i tortelli in abbondante acqua salata e condire con il sugo di lardo e cipolla.



NOTE