

PRIMI PIATTI

Tortelli ripieni con capriolo al burro e salvia

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 30 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



INGREDIENTI

PATATE 200 gr
RAGÙ DI CAPRIOLO 50 gr
PASTA ALL'UOVO fresca - 200 gr
CUMINO 1 pizzico
SALE

Preparazione

- 1 Lessate le patate con tutta la buccia, scolatele e sbucciatele, lasciatele raffreddare. Passatele con lo schiaccia patate in una ciotola e aggiungete il cumino e il ragù di capriolo freddo, tritato con il coltello o la mezza luna.



- 2** Insaporite di sale e pepe e amalgamate il tutto fino ad avere un ripieno omogeneo. Stendete la pasta all'uovo, con la sfogliatrice molto sottile, tagliate dei quadrati di 10 cm e con l'aiuto di un taglia ravioli fate dei tortelli a mezza luna con il ripieno di patate e capriolo.



- 3** Lessate per 3 minuti i tortelli e passateli in padella dove avete fatto fondere il burro con la salvia.



4 Servite in tavola i tortelli caldi e a piacere con una spolverata di parmigiano.