

PRIMI PIATTI

Tortelloni col ripieno di radicchio

di: *Brontolo*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

150 g di radicchio
250 g di ricotta
100 g di pecorino grattugiato
1 cipolla
burro
sale
pepe e noce moscata.

PER LA SFOGLIA

300 g di farina
3 tuorli
1 uovo intero
sale e olio.

PER IL SUGO

2 gambi di sedano
1 carota
1 cipolla
2 spicchi d'aglio

200 ml di brodo

1 barattolo grande di pelati o di passata

100 ml di vino bianco

sale

pepe e 2 cucchiaini di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Ecco il radicchio utilizzato per questa ricetta:



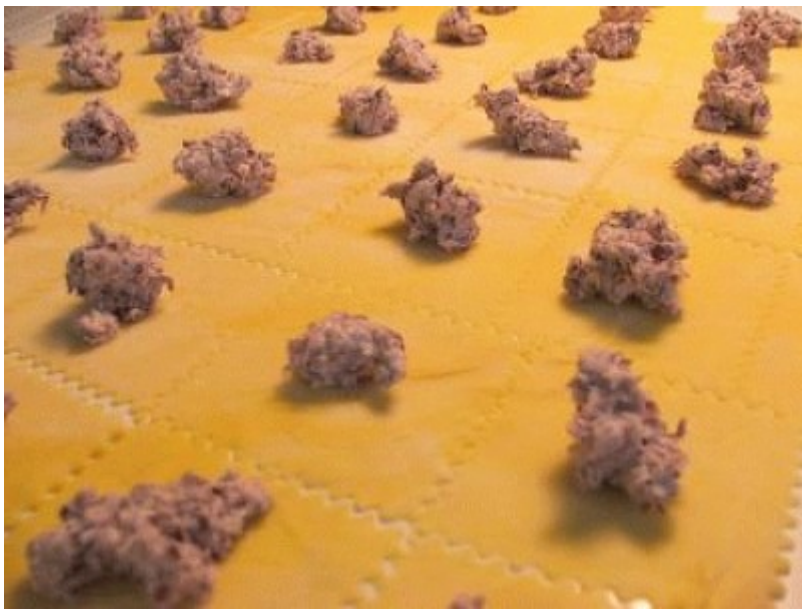
2 Pulire e tagliare il radicchio, friggerlo nel burro con una cipolla tritata, fino a quando risulti bello morbido. Lasciarlo raffreddare.



- 3 Tritare finemente il radicchio ammorbidito in un frullatore, quindi unirvi la ricotta, il pecorino, il sale, il pepe e la noce moscata.



- 4 Fare una sfoglia piuttosto sottile con gli ingredienti indicati. Tagliare la sfoglia in quadrati da circa 4x4 mm, disporvi l'impasto con il radicchio e formare dei tortelloni.



5 Con gli ingredienti dati per il sugo, preparare un buon sugo di pomodoro alla napoletana.

Far cuocere i tortelloni nell'acqua salata per non più di 2-3 minuti, scolarli e condirli con il sugo.

Lascarli riposare nel sugo per 2 minuti e servirli, spolverandoci abbondante pecorino.

