

PRIMI PIATTI

Tortellotti all'oca con crauti

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **25 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Tortellotti all'oca con crauti: una pasta ripiena davvero particolare e dai sapori decisi.

L'abbinamento del ripieno dei tortellotti di oca arrosto con i crauti è saporito e, senza dubbio, azzeccatissimo. Che aspettate a provarli?

PER LA PASTA FRESCA (CIRCA 300 G)

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

200 gr

UOVA 2

SALE 1 pizzico

PER I TORTELOTTI

OCA ARROSTO 300 gr

CRAUTI BIANCHI 200 gr

PATATE lesse - 2

CUMINO 1 pizzico

BACCHE DI GINEPRO 5

ERBA CIPOLLINA 1 pizzico

BURRO 25 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

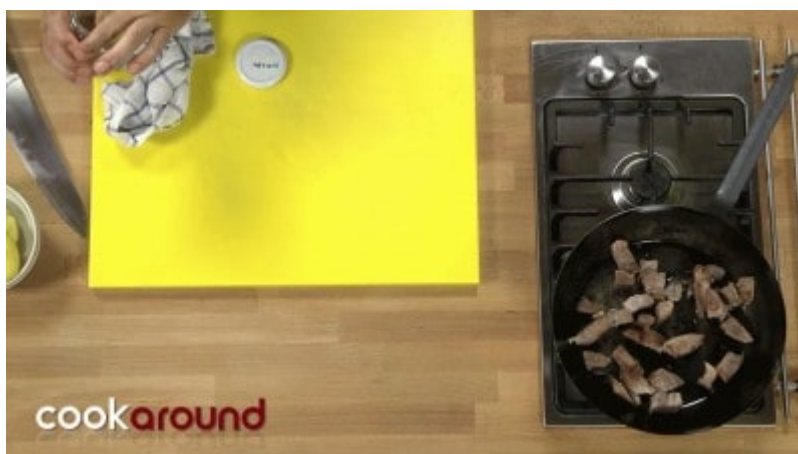
SALE 1 pizzico

PEPE BIANCO 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Prendete una padella, versatevi un giro d'olio extravergine di oliva, aggiungete 4-5 bacche di ginepro e fate prendere calore.

Quando l'olio inizia a sfrigolare aggiungetevi i pezzetti di oca arrosto, un pizzico di cumino e lasciate cuocere per un paio di minuti, affinché la carne si possa insaporire bene.



- 2 A questo punto trasferite la carne in una ciotola, aggiungetevi le patate schiacciate con lo schiacciapatate e l'erba cipollina fresca e frullate. Insaporite con un pizzico di pepe bianco e amalgamate.





- 3 Prendete la pasta fresca e stendetela finemente con la sfogliatrice fino ad ottenere un rettangolo. Ricavate dei quadrati dalla sfoglia aiutandovi con un coppapasta quadrato.



- 4 Collocate un cucchiaino di impasto al centro di ogni quadrato, quindi chiudete il tortello piegandolo a metà per la diagonale formando un triangolo e riunendo verso il centro le due punte laterali del triangolo.

Proseguite fino ad esaurimento degli ingredienti.



- 5** Disponete i tortelli nel cestello della pentola a vapore foderato con delle foglie di cavolo che impediranno ai tortelli d'attaccarsi al fondo del cestello.



- 6** Posizionate il cestello sulla pentola con l'acqua a bollire e lasciate cuocere per circa 4 minuti.

Nel frattempo cuocete i crauti: nella stessa padella dove avete cotto l'oca, aggiungete una noce di burro e fatelo fondere, quindi aggiungete i crauti con un po' di cumino e mescolate.



- 7 In un pentolino fate sciogliere del burro insaporito con poco cumino, questo sarà il condimento dei tortellotti.



- 8 Servite i tortellotti su di un letto di crauti nel piatto da portata, irrorandoli con il burro aromatizzato e con un pizzico di sale e pepe.

