

TORTELLI RIPIENI AL RAGU NAPOLETANO

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 uova
100 gr di farina bianca 00
100 gr di semola rimacinata
sale
burro
olio EVO
parmigiano grattugiato
1 patata a pasta gialla
500 gr ragù napoletano
(per la fonduta)
100 g di Parmigiano Reggiano
150 ml di panna liquida fresca
sale/pepe q.b.
noce moscata



PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate il ragù.

Pelate la patata, tagliatela a tocchetti e riponetela in un pentolino con acqua fredda leggermente salata. Portate a bollore e lasciate cuocere per una decina di minuti. Schiacciatela con il pelapatate e unitela – una volta ultimata la cottura – al ragù napoletano.

Nel frattempo, preparate la pasta, disponendo le farine a fontana, aggiungendo un pizzico di sale e posizionando le uova al centro; rompetele leggermente con una forchetta e iniziate a impastare con le mani, sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Lasciarla riposare per almeno mezz'ora avvolta in un foglio di pellicola, in frigo.

Tirate la pasta sottilissima con il mattarello o con la macchinetta; servirsi di un coppapasta tondo di 8 cm e ricavate circa 40 dischi. Farcire ciascun disco con l'impasto, avendo cura a posizionare il ripieno non esattamente al centro, per riuscire successivamente a ripiegare la pasta su sé stessa, ricavando i tortelli o dando la forma che preferite. Se la pasta non attacca, aiutatevi con un po' d'acqua per "incollare" meglio.

Grattugiate il parmigiano reggiano.

Amalgamatelo con la panna, aggiungete una grattugiata di noce moscata e regolate di sale e pepe. Lasciateli riposare almeno 15 minuti e poi cuocete a fuoco dolce, rimstando con una frusta e lasciando addensare leggermente.

Cuocete i tortelli in abbondante acqua bollente salata per tre minuti.

Impiattate come da immagine.