



TORTELLI DI CASTAGNE CON RAGÙ DI GERMANO

INGREDIENTI

Per la pasta: g 200 semola grano duro • g 50 farina integrale • 2 uova intere • ½ bustina zafferano •

Per il ripieno: g 250 mascarpone • 3 cucchiari formaggio pecorino grattugiato • g 100 castagne pelate e bollite • sale •

Per il ragù: g 200 macinato di germano con il quale preparerete un ragù in bianco ricco di verdure quali sedano, cipolle e carote •

PREPARAZIONE

In un recipiente oppure in una impastatrice unite tutti gli ingredienti necessari per la preparazione della pasta, amalgamate e quindi lasciate riposare coperta.

Nel frattempo unite e mescolate bene in un recipiente tutti gli ingredienti per il ripieno e le castagne bollite e tritate; stendete ora con una sfogliatrice un foglio molto sottile di pasta.

A questo punto con uno stampo rotondo formate dei dischi di 5-6 cm circa di diametro.

Riponete al centro dei cerchi (circa 5 per persona) un po' del ripieno precedentemente preparato e dopo averli inumiditi leggermente lungo il bordo, richiudeteli a saccottino formando una croce al di sopra del ripieno.

Conservate in frigorifero.

Cuocete in acqua salata bollente per circa 3-4 minuti; riponete i tortelli, una volta cotti, nel piatto verso l'esterno, al centro ponete un cucchiario abbondante di ragù di germano.

Cospargete di pecorino e servite.



LA TUNELLA



LA TUNELLA

VINI CONSIGLIATI

Lalinda
Col Livius Friulano Cru
Merlot

