



TORTELLI DI ERBE SPONTANEE

INGREDIENTI (PER 8 PERSONE)

Pasta: g 150 di farina di semola • 4 tuorli d'uovo • Acqua q.b. • Sale •

Ripieno: g 100 cipolla • g 180 sclopit (*Silene vulgaris*) • g 180 tarassaco (*Taraxacum officinale*) •
g 100 germogli di pungitopo (*Ruscus aculeatus*) • g 230 patate lesse • g 200 di ricotta fresca • g 30 pecorino •
g 30 olio extravergine di oliva • 1 tuorlo d'uovo •

Condimento: Burro, acqua e pecorino

PREPARAZIONE

Esecuzione della pasta

Disporre la farina setacciata a fontana. In una fondina sbattere le uova con un pizzicori sale e un cucchiaino d'olio, quindi unire alla farina e impastare il tutto aggiungendo acqua solo se serve. Far riposare il composto mezz'ora circa quindi tirare la pasta sottile tagliandola a quadratini del lato di circa 8 cm.

Esecuzione del ripieno

Tritare la cipolla finemente, e saltarla nell'olio, quindi aggiungere il pungitopo ben mondato, asciugato e preparato a piccoli pezzettini. Portare avanti la cottura e di seguito aggiungere lo sclopit e il tarassaco. Ultimare la cottura poi passare il tutto al passaverdura, aggiungere la ricotta e le patate lesse schiacciate, il tuorlo d'uovo ed il pecorino. Amalgamare bene il tutto. Disporre g 25 di composto al centro del quadratino di pasta, piegare andando a formare un triangolo, ed infine chiudere il tortello intrecciando i due lembi laterali. Cuocere il tortello in acqua bollente e sale per 3 minuti, scolare e servire nel piatto con il condimento.

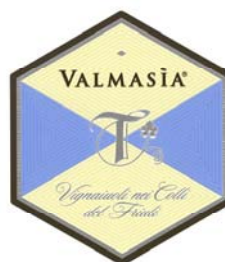
Esecuzione del condimento

Fondere il burro in una teglia, aggiungere due cucchiaini di acqua e legare con pecorino grattugiato quindi servire sui tortelli.



VINI CONSIGLIATI

Col Livius Friulano Cru
Valmasia
Lalinda



LATUNELLA