

• PASTA & RISO •

Tortelli "Verdeoro" con Gorgonzola, patate e noci



ricetta
difficile



più di
60 min.



primo piatto

Ingredienti

Per la pasta:

400 gr di farina "00"

100 gr spinaci lessati e strizzati

5 uova intere

1 cucchiaio d'olio

Per il ripieno:

400 gr di ricotta fresca

100 gr di formaggio grattugiato

200 gr Gorgonzola IGOR

1 tuorlo d'uovo

sale e pepe

noce moscata e pane grattugiato

150 gr di patate lessate e passate

al setaccio

Per il condimento:

burro fuso

un rametto di salvia

8 noci sgusciate e frantumate

Preparazione

Versate la farina a fontana sulla spianatoia, praticate un buco al centro e mettetevi i rimanenti ingredienti: gli spinaci precedentemente lessati e strizzati, le uova, l'olio ed un pizzico di sale. Con l'ausilio di una forchetta sbattete le uova ed incorporate man mano i rimanenti ingredienti. Quando inizia ad assumere consistenza lavorate l'impasto con le mani. Lavorate a lungo e molto energicamente fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Coprite con carta velina e fate riposare in frigorifero. Nel frattempo in un contenitore abbastanza capiente passate la ricotta al setaccio, aggiungete via via gli altri formaggi, le patate e l'uovo. Salate, pepate, aggiungete la noce moscata e mescolate il tutto. Nel caso in cui il ripieno risultasse troppo "morbido" addensate con una leggera manciata di pane grattugiato. Tirate la pasta abbastanza sottile, ponete strisce di pasta verde sopra la pasta gialla e ripassatela nella sfogliatrice, tagliatela in rettangoli della dimensione di cm 4 per 4, collocatevi al centro la punta di un cucchiaio di ripieno e ripiegate il rettangolo di pasta su se stesso, per poi accartocciarlo dandogli la classica forma del tortello. Lessate i tortelli in acqua salata e conditeli con il burro fuso non bruciato ma "biondo" aromatizzato alla salvia e una spolverata di noci frantumate.