

TORTELLI DI PATATE

rivisitazione di Anna Moroni
in esclusiva per Acqua&Sapone



Difficoltà: alta



Tempo di preparazione: 40 minuti

Tempo di cottura: 40 minuti



Ingredienti (6 persone)

400 grammi di farina bianca tipo 0

4 uova

50 ml acqua

500 grammi di patate farinose

3 cucchiaini olio extravergine d'oliva

100 grammi di pancetta tritata fine

1-2 spicchi d'aglio

rosmarino

noce moscata

60 g pecorino

sale

pepe

PREPARAZIONE

Fare una fontana con la farina su una spianatoia. Creare un incavo al centro e metterci tre uova e l'acqua. Lavorare prima con una forchetta poi con le dita fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Avvolgere in pellicola per alimenti e lasciar riposare per 30 minuti. Lavare le patate e metterle, con la buccia, in una pentola piena di acqua fredda. Far cuocere per circa 30 minuti o fino a quando la lama di un coltello entrerà facilmente.

Tagliarle a metà e, con la parte tagliata a contatto del disco, schiacciarle con lo schiacciapatate. Eliminare la buccia e proseguire con le altre metà. In una padella far scaldare nell'olio la pancetta, l'aglio e un po' di rosmarino. Appena l'aglio inizierà a imbiondire eliminarlo insieme al rosmarino. Unire questo condimento alle patate. Aggiungere l'uovo rimasto, il pecorino, la noce moscata e aggiustare di sale e pepe. Stendere la pasta e realizzare i tortelli mettendo l'impasto distanziato sulla sfoglia e coprendo con altra pasta. Pressare delicatamente e chiudere sigillando il bordo con una forchetta. Lessare i tortelli in abbondante acqua salata e conditeli con un sugo a vostra scelta.