

Ricetta Tortelli di ricotta al pomodoro

Come preparare i tortelli di ricotta al pomodoro

1. Preparare la pasta fresca all'uovo e la salsa pomodoro con gli ingredienti della ricetta.

Per il ripieno

1. Passare al setaccio la ricotta
2. Aggiungere il formaggio, l'uovo e condire con sale e pepe.

Per la realizzazione dei tortelli

1. Stendere la pasta fresca all'uovo con il matterello o con la macchina tirasfoglia fino ad ottenere delle sfoglie molto sottili (0,6 mm di spessore), utilizzando poca farina, in modo che la sfoglia rimanga della giusta umidità.
2. Con l'ausilio di una rotella tagliapasta, ricavare dei quadrati da ca 6 cm per lato e adagiare al centro di ogni quadrato un pò di ripieno, aiutandosi con un sacchetto da pasticceria o con un cucchiaino
3. Passare alla realizzazione dei tortelli piegando ogni singolo quadrato lungo la diagonale, ottenendo così un triangolo.
4. Chiudere con cura i margini del triangolo, tramite la pressione delle dita, in modo da saldare bene i due strati di sfoglia ed impedire al ripieno di fuoriuscire durante la cottura.
5. A questo punto, tenendo il triangolo tra il pollice e l'indice di ciascuna mano, piegare prima la base del triangolo verso l'alto in modo da creare un risvolto alla base del triangolo.
6. Avvolgere il triangolo intorno al dito indice con il risvolto all'esterno, quindi sovrapporre leggermente i due angoli acuti e sigillarli con una lieve pressione
7. Disporre i tortelli su una spianatoia leggermente spolverata con semola di grano duro o su un canovaccio e conservare in un luogo fresco fino al momento della cottura.

Per la finitura del piatto

1. Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata
2. Scolare delicatamente i tortelli ed unirli alla salsa calda.
3. Lasciare insaporire la preparazione per qualche istante a fiamma vivace.
4. Servire subito con foglie di basilico fresco ed una spolverata di formaggio grattugiato.

Consigli & curiosità

- a) La sfoglia oltre ad essere tagliata quadrata, può essere tagliata anche tonda, naturalmente con l'ausilio di un coppapasta. Stendere poca pasta per volta perché la preparazione dei tortelli deve avvenire rapidamente, in modo che la sfoglia sufficientemente umida e può essere saldata su se stessa.
- b) Variante: per rendere la pasta all'uovo più consistente è possibile sostituire 1/3 della farina con semola di grano duro oppure le uova con tuorli.
- c) I tortelli sono tipici della Lombardia

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

d) guarda anche la ricetta dei [tortelli di patate](#) e speck

Ricetta tortelli di ricotta al pomodoro di A. Solillo