



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## **Bartolacci (tortelli sulla lastra)**



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**media** Difficoltà

**5 ore e 45 minuti** Tempo

Attrezzatura : **ciotola, canovaccio, pentola, schiacciapatate, tegame, piastra, mattarello**

## **Ingredienti**

- 500g di farina
- 20 g di lievito di birra
- 1 cucchiaino di zucchero
- acqua
- sale
- 850 g di patate
- 120 g di pancetta
- 150 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 pizzico di noce moscata
- 1 pizzico di cannella
- sale
- pepe

## **Preparazione Bartolacci (tortelli sulla lastra)**

### **Passo 1.**

Fate sciogliere il lievito in un bicchiere d'acqua tiepida con un cucchiaino di zucchero.

### **Passo 2.**

Impastate la farina con il lievito e tanta acqua tiepida da formare un composto omogeneo ed elastico.

### **Passo 3.**

Fate riposare l'impasto in una ciotola coperta da un canovaccio che metterete in forno spento con la luce accesa per 4 ore.

### **Passo 4.**

cuocete le patate in acqua con tutta la buccia, una volta cotte, pelatele e riducetele a purea con uno schiacciapatate.

### **Passo 5.**

Fate rosolare in un tegame la pancetta tritata e mescolatela alla purea di patate insieme al parmigiano grattugiato, la noce moscata, sale, pepe e cannella.

### **Passo 6.**

Stendete la pasta lievitata, aiutandovi con un mattarello, in quadrati di 15 per 15 cm, ponete al centro un cucchiaino di purea di patate e chiudete la pasta ricavando dei tortelli.

## **Passo 7.**

Cuocete i bartolacci su una piastra ben calda per qualche minuto a lato, servite caldi o tiepidi.

### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)