



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

Tortelli di patate



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **mattarello, passapatate, padella, pentola**

Ingredienti

- 300 g di farina bianca
- 3 uova
- sale
- 1/2 Kg di patate
- 50 gr di burro
- 1 cipolla
- 1 uovo
- concentrato di pomodoro
- parmigiano reggiano
- sale
- burro
- parmigiano reggiano

Preparazione Tortelli di patate

Passo 1.

Formate una fontana con la farina ed aggiungetevi le uova ed un pizzico di sale.

Passo 2.

Mescolate bene l'impasto finchè risulta molto liscio.

Passo 3.

Fate riposare l'impasto ricoperto da pellicola.

Passo 4.

Bollite le patate, quindi sbucciatele e passatele nel passapatate.

Passo 5.

Rosolate la cipolla nel burro, aggiungete quindi un paio di cucchiaini di concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua tiepida.

Passo 6.

Mescolate il soffritto alle patate e parmigiano grattugiato.

Passo 7.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile con il mattarello.

Passo 8.

Formate una fila di palline di ripieno con un cucchiaino.

Passo 9.

Ripiegate la pasta a metà per chiudere all'interno il ripieno, quindi ritagliate dei quadratini di qualche centimetro.

Passo 10.

Fate cuocere i tortelli in acqua salata, quindi condite con burro fuso e parmigiano grattugiato.

Note

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