



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

Tortelli maremmani



4 Persone

primi Categoria

difficile Difficoltà

3 ore e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **tegame di terracotta (o casseruola), matterello o macchina sfogliatrice, spianatoia, rotella tagliapasta, pentola.**

Ingredienti

- 400 grammi di farina bianca tipo 0
- 4 uova
- 2 cucchiai di olio extravergine di oliva
- 1 pizzico di sale
- 200 grammi di spinaci
- 300 grammi di ricotta fresca di pecora
- 1 uovo
- 100 gr. parmigiano
- Noce moscata
- Sale
- olio extravergine di oliva
- 1 cipolla rossa
- 2 carote
- 1 costa di sedano
- un ciuffetto di prezzemolo
- sale
- Pepe nero
- 1 rametto di rosmarino

- qualche foglia di alloro
- 1 spicchio d'aglio
- 150 gr. di macinato di prima scelta di chianina
- 150 gr. di carne magra macinata di maiale
- 1 salsiccia
- 1,5 l di passata di pomodoro
- 1/2 bicchiere di vino rosso toscano

Preparazione Tortelli maremmani

Passo 1.

Tritare finemente la cipolla, le carote, il sedano e il prezzemolo.

Passo 2.

Metterli a soffriggere nell'olio extravergine d'oliva in un tegame di terracotta (o in una casseruola).

Passo 3.

Rosolare il trito di odori per qualche minuto, aggiungere il macinato, la salsiccia privata del budello e sbriciolata, sale, pepe e alloro.

Passo 4.

Fare cuocere la carne per 5 minuti a fuoco vivace.

Passo 5.

Quando il macinato sarà ben dorato aggiungere il vino rosso e far evaporare.

Passo 6.

Aggiungere la passata di pomodoro.

Passo 7.

Aggiungere il rametto di rosmarino, da togliere prima di condire la pasta.

Passo 8.

Coprire la pentola con un coperchio, ma non completamente.

Passo 9.

Far cuocere a fuoco basso per circa 2 ore in modo da far ritirare il pomodoro.

Passo 10.

Mescolare la ricotta con gli spinaci ben scolati e tritati, l'uovo, il parmigiano, sale e noce moscata.

Passo 11.

Preparare la pasta disponendo la farina a fontana e ponendo al centro le uova con un pizzico di sale e l'olio.

Passo 12.

Impastare incorporando pian piano la farina alle uova, quando l'impasto sarà omogeneo, lasciarlo riposare per 30 minuti.

Passo 13.

Stendere l'impasto in due sfoglie con il mattarello o con la macchina sfogliatrice per ottenere un impasto alto circa 2 millimetri.

Passo 14.

Disporre la prima sfoglia su una spianatoia infarinata.

Passo 15.

Prendere il ripieno e disporlo a mucchietti ben distanziati sulla sfoglia.

Passo 16.

Ricoprire con la seconda sfoglia e premere con le dita intorno ad ogni mucchietto di ripieno.

Passo 17.

Con la rotella separare i tortelli.

Passo 18.

Cuocere in abbondante acqua salata per 8 minuti e servire in tavola conditi con il ragù e spolverizzati con 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>)