

Tortelli di patate e pancetta con burro e salvia

Categoria: Antichi Sapori - Primi Piatti



Informazioni Generali

Preparazione: 30 min
Cottura: 50 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Medio
Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: + 60 minuti per preparare e stendere la pasta

I tortelli di patate, sono un primo piatto tipico della Toscana e sono realizzati con un ripieno di patate lessate alle quali vengono aggiunti vari ingredienti a seconda della località in cui vengono prodotti; la ricetta di base prevede generalmente patate lesse, Parmigiano e noce moscata, ma a volte anche erbe aromatiche e pomodoro concentrato.

I tortelli di patate e pancetta con burro e salvia, sono una ricca rivisitazione del tortello di patate classico, più povero di ingredienti ma altrettanto gustoso; questi tortelli, uniscono il sapore delicato delle patate e della ricotta a quello deciso della pancetta, risultando veramente squisiti e particolari, sicuramente da provare e proporre anche con un semplice condimento come il burro e la salvia.



Ingredienti

>> Aglio 1 spicchio	>> Pepe macinato q.b.
>> Burro 100 gr	>> Ricotta fresca di mucca 100 gr
>> Noce moscata 1 pizzico	>> Rosmarino 1 rametto
>> Olio di oliva extravergine q.b.	>> Sale q.b.
>> Pancetta affumicata 100 gr	>> Salvia 12 foglie
>> Parmigiano Reggiano grattugiato 100 gr	>> Uova 1
>> Patate lesse 300 gr	>> Pasta fresca all'uovo (sfoglia e formati) in sfoglia 400 gr

Preparazione



Preparate la pasta all'uovo secondo la nostra ricetta ([clicca qui](#)), oppure compratela già fatta e tirata in sfoglie sottili di 2 mm di spessore.

Lavate le patate e mettetele a lessare intere e con tutta la buccia; quando saranno cotte scolatele e lasciatele intiepidire.





Nel frattempo tagliate la pancetta affumicata a pezzetti piuttosto piccoli e, con l'aiuto di un mixer, tritatela. In un tegame mettete l'olio extra vergine di oliva, lo spicchio d'aglio tritato e il rosmarino; fate rosolare la pancetta, quindi spegnete il fuoco ed eliminate il rosmarino.

Pelate le patate, passatele allo schiacciapatate e mettetele in una terrina capace; unite la ricotta, la noce moscata, il pepe, l'uovo, 60 grammi di parmigiano, il soffritto di pancetta e aglio e amalgamate tutti gli ingredienti; se occorre aggiustate di sale.



Prendete ora la vostra pasta all'uovo e stendetela in due sfoglie il più sottili possibile; su di una sfoglia distribuite il ripieno a mucchietti distanziati poi sovrapponetevi l'altra sfoglia.

Con l'aiuto di un tagliapasta tagliate ora i vostri tortelli e adagiateli mano a mano su un canovaccio pulito e asciutto.



Fate lessare i tortelli in acqua salata per una decina di minuti e nel frattempo preparate il condimento facendo fondere il burro assieme alla salvia fino a renderla croccante.

Scolate i tortelli con l'aiuto di un mestolo forato, per evitare che si rompano e conditeli con il burro fuso, la salvia e il restante parmigiano.



Consiglio

Se non possedete un taglia pasta circolare con il quale sagomare i tortelli, potete benissimo avvalervi di una rotella taglia pasta con la quale ottenere dei **tortelli quadrati**.

Come alternativa al condimento a base di burro e salvia, potreste scegliere un semplice ma saporito **sugo di pomodoro fresco** oppure una besciamella molto fluida alla quale potete aggiungere dell'erba cipollina e del formaggio grattugiato.