

# Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

## Tortelloni patata e speck

Strawberry · Wednesday, November 14th, 2012

**Ingredienti:**(4 persone)

### Per la pasta:

- 200gr farina
- 2 uova
- olio extravergine
- sale

### Per il ripieno:

- 400gr patate
- 50gr pecorino romano
- un tuorlo d'uovo
- mezza cipolla
- semi di finocchio
- noce moscata
- olio extravergine

### Per il condimento:

- 100gr speck
- 3 pomodori ramati
- rosmarino
- olio extravergine

### Preparazione:

Versate la farina su di un piano da lavoro, sgusciate le uova, un pizzico di sale e un filo di olio, impasate fino ad ottenere, un panetto omogeneo. Lessate le patate con la buccia in acqua salata, a cottura ultimata, scolatele, pelatele e schiacciatele con una forchetta e lasciatele raffreddare. Pelate la cipolla e tritatela finemente, passatela in padella con un filo di olio e fatela rosolare. Disponete in una ciotola le patate schiacciate, la cipolla, alcuni semi di finocchio, il tuorlo d'uovo, il pecorino grattugiato, un pizzico di noce moscata, amalgamate e tenete da parte. Stendete la pasta con un mattarello, formate una sfoglia sottile, tagliate dei rettangoli di cm6 per 4. disponete al centro un pò del ripieno e piegate la pasta per formare il tortello. Lavate e

---

sbollentate per alcuni secondi i pomodori, scolateli , pelateli e togliete i semi, riduceteli a pezzetti. Rosolate lo speck fatto a dadini in una padella con un filo di olio, aggiungete il rosmarino, i pomodori il sale e cuocete per 5 minuti. Cuocete i tortelloni in acqua salata per circa 4 minuti, scolateli e conditeli con lo speck e i pomodori.

This entry was posted on Wednesday, November 14th, 2012 at 5:18 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.