

# Gastronomia Cinque Stelle

## Tortelli di patate al tartufo nero di Fragno

**Ingredienti per 6 persone:**

### Per la pasta

- 600 gr di farina "00"
- 3 uova
- sale ed acqua q.b.

### Per il ripieno

- 500gr di patate
- 2 uova
- 150 gr di Parmigiano Reggiano di 30 mesi grattugiato
- noce moscata, sale e pepe q.b.

### Per il condimento

- 150 gr di Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi
- 75 gr di tartufo nero di Fragno grattugiato a lamelle
- burro fuso al tartufo.

---

## Preparazione

### Per la pasta

Disporre la farina sulla spianatoia facendovi un buco nel centro in cui si mettono le uova e il sale, amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto elastico. dividerlo a pezzi e passarli nella macchina "Imperia" per la pasta ottenendo così delle strisce larghe circa 10 cm. spesse 1 mm. Ogni 4/5 cm. utilizzando un cucchiaino appoggiatevi una noce di ripieno, ripiegare la stessa sfoglia sul ripieno, pressare la pasta con le dita tra un ripieno e l'altro con la rotella tagliate a rettangoli di circa 5x4 cm.

### Per il ripieno

Fare lessare le patate, sbucciarle e passarle nello schiacciapatate.

In una terrina raccogliere le patate aggiungendo il Parmigiano Reggiano, l'uovo, la noce moscata, sale e pepe e amalgamare il tutto.

Cuocere in abbondante acqua salata, condirli con il burro fuso e il Parmigiano Reggiano precedentemente mescolato al tartufo grattugiato. Guarnire con lamelle di tartufo.

### Curiosità

Tipico dell'Appennino Emiliano, il tartufo nero di Fragno (*T. uncinato* - *T. uncinatum*), cosiddetto per la forma delle sue microscopiche spore, ma riconoscibile piuttosto per la scorza leggermente verrucosa di colore nero e la polpa finemente venata di colore variabile dal nocciola al cioccolato, intensamente profumata; si raccoglie da settembre a dicembre nei boschi misti di carpini e querce, e dunque accompagna la cucina d'autunno e inverno.