

Gastronomia Cinque Stelle

Tortelli di Patate

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta

- 400 gr di farina tipo "0"
- 4 uova
- 1 olio extravergine di oliva e sale q.b.

Per il ripieno

- 600 gr di patate
- 100 gr di Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi
- 100 gr di pancetta
- 2 uova
- 1 cipolla bianca
- 1 rametto di rosmarino
- 1 spicchio di aglio
- olio extravergine di oliva e sale q.b.

Per il condimento

- Parmigiano Reggiano grattugiato
- burro fuso q.b.

Preparazione

Per il ripieno

Lessate le patate in acqua bollente con un pizzico di sale per circa 40 minuti, pelatele e passatele nello schiacciapatate. Soffriggere la cipolla, aglio, pancetta e rosmarino, unire il soffritto alle patate ed amalgamare con le uova ed il Parmigiano Reggiano.

Per la pasta

Disporre la farina a forma di fontana, aggiungere al centro le uova, un pizzico di sale e un cucchiaino di olio extravergine di oliva ed impastare. Dopo aver lasciato riposare l'impasto, con il mattarello tirare una sfoglia larga circa dieci cm spessa circa un mm. Disporre su di essi il ripieno ogni 4/5 cm richiudete la sfoglia su se stessa, premere con le dita tra un ripieno e l'altro, tagliate con la rotella formando rettangoli di circa 4x5 cm.

Cuocere i tortelli in acqua bollente e condire a piacimento con burro fuso e Parmigiano Reggiano oppure conditeli con ragù a piacimento.

Curiosità

Il tortello di patate nasce come piatto povero: il ripieno diventa di patate con la raccolta delle prime patate seminate verso la metà del 1800. Infatti questo ripieno diventa una alternativa a quello di castagne frutto conosciuto e raccolto in tutte le zone appenniniche. Viene decantato nel 1400, il Pulci, poeta alla corte di Lorenzo il Magnifico:

*"Ma soprattutto del buon vino ho fede
Credo che sia salvo chi gli crede Credo nella torta e nel tortello
L'uno è la madre e l'altro il suo figliolo..."*