

# ***IL GIUSTO GUSTO ... a cura di D. Distasi***

---

## **TORTELLONI DI PATATE AI FORMAGGI**



### **INGREDIENTI**

#### **Per la sfoglia**

- 100 gr di semola di grano duro di qualità (più un po' per spolverare)
- 100 gr di farina tipo "0"
- 1 pizzico di sale
- 1 cucchiaio di olio d'oliva
- Acqua tiepida quanto basta

#### **Per il ripieno**

- 100 gr di patate a pasta gialla
- 200 gr di ricotta magra
- Foglie di menta fresche (a piacere)
- 30 gr di pecorino grattugiato
- Sale e pepe

#### **Per condire**

- Olio EVO
- 1 spicchio di aglio

Questi tortellini di patate e formaggio richiamano i deliziosi Culurgiones sardi o le Turle di Imperia: un guscio di pasta di semola che richiude un goloso ripieno di pecorino, patate e menta.

#### PROCEDIMENTO

Pelate le patate e tagliatele a dadini. Lessatele in acqua leggermente salata. Una volta cotte, scolatele e riducetele aggiungendo un po' d'acqua fino a ottenere un impasto liscio.

Lavoratelo per una decina di minuti con le mani. Lasciatelo poi riposare per altri 10 minuti sotto un telo da cucina.

Servendovi di un mattarello o di una macchina per la pasta stendete l'impasto fino a ottenere una sfoglia alta un paio di millimetri. Per aiutarvi a stendere la sfoglia nel migliore dei modi, spolveratela con un po' di semola di grano duro.

Mettete delle cucchiariate di ripieno ben distanziate su un foglio di sfoglia di pasta. Inumiditelo leggermente con uno spruzzino d'acqua e posizionateci sopra un altro strato di sfoglia. Picchiettate con la punta delle dita la sfoglia attorno al ripieno per eliminare le bolle d'aria. Con una formina circolare ricavate i tortelloni.

Scaldate abbondante acqua salata e lessateci i tortelloni per circa 5-8 minuti. Nel frattempo, scaldate 4 cucchiari d'olio d'oliva assieme a uno spicchio d'aglio: quando questo incomincerà a sfrigolare spegnete il fuoco.

Scolate i tortelloni di patate e formaggio, suddivideteli nei piatti e conditeli con olio aromatizzato all'aglio.