Tortelli ai CARCIOFI
con farina di KAMUT

INGREDIENTI (4 Pax)

Per la pasta
- 3 uova intre
- Farina di Kamut 300 gr
- Sale

Per il ripieno
- Patate 150 gr
- Grana Padano 30 gr
- Carciofi 300 gr
- Mezzo limone
- Olio di oliva extravergine

Per la salsa
- Olive taggiasche denocciolate 40 gr
- Nocciole tostate 30 gr
- Burro 20 gr

1

Formare una fontana con la farina e disporre al centro le uova intere e una presa di sale.

Rompere i rossi e cominciare a impastare incorporando via via la farina e lavorare l'impasto con energia fino ad ottenere una pasta compatta, liscia ed omogenea.

Coprire la pasta con della pellicola e conservare in luogo fresco per unora prima di utilizzarla

Lessare le patate in acqua leggermente salata.

Pulirei carciofi rimuovendo il gambo fibroso, le punte e le foglie esterne più coriacee.

2

Tagliare i carciofi in quatto e quindi con un coltellino affilato, rimuovere le barbe centrali e smussare le punte per rimuovere le eventuali spine residue e le parti dure terminali.

Riporre i carciofi lavorati in una bacinella d'acqua con mezzo limone per evitare che si ossidino diventando neri.

Tagliare i quarti di carciofi puliti a striscione molto sottili.

3

Cuocere a fuoco moderato i carciofi puliti e tagliata in padella con un filo di olio di oliva

Intanto pelare le patate bollite e passarle al setaccio. Condirle con un filo di olio e del sale e mescolare.

Cotti i carciofi (circa 15 min.) conservarne da parte un terzo e il resto* incorporarlo alle patate.

** Ripassare al coltello i carciofi per sminuzzarli se risultano ancora grossolani (a pezzi grossi).*

4

Tirare la pasta in fogli belli sottili.*

Con il coppa pasta tagliare dei dischetti.**

Mettere una pallina di ripieno su ogni dischetto aiutandosi con un cucchiaino da caffè o meglio porzionando il ripieno con sac a poche da pasticcere.

** È consigliabile conservare i fogli di pasta sotto della pellicola trasparente per non farli seccare.*

*** La pasta in eccesso può essere riutilizzata per stendere un nuovo foglio.*

5

Inumidire leggermente la pasta intorno al ripieno con un goccio d'acqua (per facilitare la chiusura).

Ripiegare il tortello a formare una mezza luna e chiudere i bordi con una leggera pressione tra pollice ed indice.

Piegare la mezza luna fino a sovrapporre leggermente i due estremi. Fare una leggera pressione tra pollice ed indice per sigillare i due lembi sovrapposti.

Ripetere e formare tutti i tortelli.

6

Ripassare in padella i carciofi tenuti da parte fino a renderli croccanti.

Intanto portare a bollore una pentola con abbondante acqua e salare.

Rompere le nocciole grossolanamente.

In una padella capiente sciogliere il burro con un goccio di olio e le olive taggiasche.

Cuocere i tortelli 3 minuti, scolarli e ripassarli nella padella con il burro e le olive taggiasche.

7

Piatto laborioso ma che ripaga pienamente lo sforzo.

Puoi servire.

Completare il piatto con le nocciole e i carciofi croccanti.

BUON APPETITO

Ricette Crizzontali

www.RicetteCrizzontali.it

ricetteorizzontali

www.RicetteCrizzontali.it