



Tortelli al salmone

Tortelli al salmone



Un primo gustoso e saporito da provare

Per la sfoglia

- 400 g farina
- 4 uova
- 5 foglie bietola

Per il ripieno

- 50 g salmone (affumicato)
- 300 g ricotta
- 30 g parmigiano (grattugiato)
- 1 tuorlo uovo

Per condire

- 50 g burro
- 250 ml panna (liquida)
- 1 bustina zafferano (in polvere)
- q.b. sale



- q.b. parmigiano (grattugiato)

1. Prepara l'impasto per la sfoglia con farina, uova, le foglie di bietola lessate e tritate e lascia riposare mezz'ora coperto con pellicola trasparente.
2. Taglia il salmone affumicato a listarelle e tritalo finemente con un frullatore.
3. Aggiungi la ricotta, il parmigiano, il tuorlo d'uovo e amalgama bene.
4. In una padella adeguata fai sciogliere il burro, aggiungi la panna, la bustina di zafferano, regola di sale, parmigiano e cuoci 2-3 minuti.
5. Con il mattarello tira la sfoglia e con uno stampo forma dei cerchi di circa 8 cm. di diametro.
6. Sistema al centro di ognuno una noce di ripieno, chiudi le estremità premendo bene per farle attaccare, fai scorrere la pasta intorno al dito e dai la forma ai tortelli.



7. Fai bollire una pentola di acqua salata, lessa i tortelli, scola e condisci con il sugo di panna preparato.
8. Servi nei piatti e porta in tavola.

Buon appetito...

Patrizia Ugolini (Ugo Picia)



RomagnaZone

Il portale per Vivere la Romagna

Seguici su www.romagnazone.it e sui social!

Estratto da:

<https://www.romagnazone.it/scopri-rimini-romagna/enogastronomia/tortelli-al-salmone.html>