



Tortellini al ragù

Fai la sfoglia con farina e uova e lascia riposare mezz'ora. Prepara il sugo con sedano, carota e cipolla tritata, fai rosolare in un po' d'olio, aggiungi il macinato e fai rosolare, poi la passata, sale, pepe e prezzemolo.

Fai cuocere per almeno 1 ora. Prepara il ripieno con lo speck tritato fine, la ricotta, la forma grattugiata e l'uovo. Tira la sfoglia, taglia dei quadrati, metti sopra il ripieno e forma i tortellini. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa i tortellini, fai cuocere 5 minuti e condisci con il ragù.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
