



Tortelli al salmone



[Stampa ricetta](#)

Tortelli al salmone

Un primo gustoso e saporito da provare

Preparazione	30 min
Cottura	5 min
riposo	30 min
Tempo totale	1 h 5 min

Portata: Primi

Cucina: Italiana

Keyword: pasta fatta in casa, pasta ripiena, primo, salmone, sfoglia

Difficoltà: media

Costo: medio

Porzioni: 4 persone

Ingredienti

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

Istruzioni

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)

[Read More](#)
