

TORTELLI DI PATATE CON RICOTTA E LAMPONI.

Ingredienti per 5-6 persone:

Per la pasta:

300g di patate,
200g di farina 0,
100g semola fine (più un po' per la lavorazione),
1 uovo medio.

Per il ripieno:

300g ricotta fresca piemontese,
100g ricotta stagionata,
50g pecorino grattugiato,
1 uovo,
100g lamponi freschi,
2-3 rametti di timo limoncino,
un pizzico di noce moscata.

Per il condimento:

100g lamponi,
burro,
salvia,
timo limoncino,
zucchero,
aceto balsamico (o glassa al balsamico).

Lessate le patate con la pelle, sbucciatele e passatele allo schiaccia patate. Impastatele ancora tiepide con l'uovo e la farina. Deve venire un impasto morbido ma più asciutto di quello per gli gnocchi e non appiccicoso, se occorre unire altra farina.

Intanto che cuociono le patate preparate il ripieno: mescolate la ricotta con l'uovo, il pecorino, la ricotta stagionata grattugiata e le foglioline di timo. Aggiustate di sale e pepe.

Unite i lamponi ben lavati e tagliati grossolanamente, mescolate bene.

Stendete la pasta sottile (circa 3 mm) con il mattarello o con la macchina apposita. Deve essere un po' meno fine di quella per i ravioli di pasta all'uovo.

Distribuite il ripieno con un cucchiaino e ritagliate dei tortelli con un tagliapasta a piacere. Io ne ho fatti alcuni tondi e qualcuno l'ho ripiegato tipo i cappellacci di zucca.

Preparate il **condimento**: fate saltare i lamponi e con un cucchiaino di burro in una padella, quando sono morbidi unite un cucchiaino di zucchero e schiacciateli con una forchetta.

Unite le foglioline di un rametto di timo, due foglie di salvia e sfumate con un cucchiaio di aceto balsamico, meglio ancora con la glassa.

Lessate i tortelli al dente e fateli delicatamente saltare in una padella con abbondante burro e salvia per un paio di minuti.

Serviteli nei piatti con la salsina ai lamponi e una grattugiata di ricotta stagionata. Guarnite se volete con lamponi freschi e foglioline di salvia.

Con questi ingredienti ho preparato circa una sessantina di tortelli. Visto che sono belli corposi, bastano per circa 6 persone.