

I TORTELLI ALKERMESCON RAGU DI CALVANA

INGREDIENTI

Per il ragù:

- o 300 gr di carne macinata di manzo
- o 1 palla di radicchio rosso
- o 1 porro
- o carota e sedano per il battuto
- o acqua o brodo q.b.
- o vino bianco
- o olio extravergine di oliva
- o sale e pepe

per la pasta all'alchermes:

- o 600 gr di farina "00"
- o liquore alchermes q.b.
- o 3 uova
- o sale q.b.
- o acqua se serve

per il ripieno:

- o 250 gr di ricotta
- o 70 gr di parmigiano o grana grattugiato
- o 250 gr spinaci o bietta

PROCEDIMENTO

Fate un trito con carota, sedano, mettete ad appassire con un po' d'olio in un tegame, sfumate con un po' di vino bianco e dell'acqua. Salate e pepate. Aggiungete la carne macinata e fate cuocere, bene...aggiungere un po' di pomodoro e finire la cottura.

Preparate l'impasto. Mettete in un recipiente la farina, al centro le uova e sbattetele con una forchetta, aggiungete il sale e l'alchermes piano piano incorporandolo all'impasto che comincerà a colorarsi di rosso, fino a raggiungere una pasta omogenea ma non appiccicosa. Qualora servisse aggiungete anche dell'acqua. Formato il panetto, mettetelo in una terrina coperta da pellicola e ponetelo a riposare per 20 minuti in frigo. Stendete la pasta con il matterello in strisce lunghe e con uno spessore di circa 3 mm.

Preparate il ripieno. lessare la bietola o gli spinaci. unitele alla ricotta e al parmigiano, formate delle palline e adagiatele su una striscia. Bagnate il bordo della striscia di pasta, ripiegatele su se stessa e chiudete bene i bordi con una forchetta.

Lessate quindi i tortelli in acqua bollente e salata.

Impiattare a piatto caldo condendo con il ragu' precedentemente fatto.