



PRIMI PIATTI

Tortelli marchigiani con sugo di torrini

INGREDIENTI:

Per la pasta: 300 g di farina bianca 00.

2 uova intere e 2 tuorli.

1 pizzico di sale.

Per il ripieno: 800 g di foglie di spinaci.

300 g di ricotta di pecora.

100 g di formaggio grana grattugiato.

20 g di burro.

Noce moscata.

Sale.

Per la salsa: 800 g di torrini (*Psalliota macrospora*).

1 cipolla.

600 g di pomodori pelati.

300 g di salsiccia marchigiana.

Olio extravergine d'oliva.

Pepe nero.

Sale.

PREPARAZIONE

Lavate gli spinaci e metteteli in pentola ben bagnati; salate leggermente, coprite e cuocete a fuoco moderato senza aggiungere acqua. Scolateli e fateli saltare nel burro fintanto che non sono quasi asciutti; tritateli finemente e impastateli con la ricotta e il grana grattugiato.

Aggiustate eventualmente di sale e aromatizzate con la noce moscata. Lavorate sulla spianatoia la farina setacciata con le uova ed un pizzico di sale. Dividete la pasta in due e ricavatene due sfoglie sottili delle stesse dimensioni. Distendete una sfoglia e allineatevi sopra delle palle di ripieno grosse come una noce e ad opportuna distanza l'una dall'altra, sovrapponetevi l'altra sfoglia premendo bene con le dita negli spazi lasciati vuoti dal ripieno e ritagliate dei grossi tortelli quadrati con l'apposita rotella.

Fate ammorbidire in un tegame la cipolla tagliata molto fine con poco olio, unite la salsiccia spezzettata e lasciatela colorire. Lasciate intiepidire poi aggiungete i funghi tagliati in pezzi grossi (e mescolati precedentemente a parte in una terrina con altro olio e sale) e rimettete sul fuoco. Cuocete sino a ridurre l'acqua di vegetazione, poi aggiungete i pomodori, pepate e portate il sugo a cottura. In acqua salata (a cui avrete aggiunto un cucchiaino d'olio), cuocete i tortelli per 5 minuti, scolateli e conditeli con il sugo di torrini.

Tortelli marchigiani con sugo di torrini | 1