

Tortelli al Pecorino Toscano DOP in salsa piccante



Ingredienti

(per 4 persone)

Per la pasta

- 300 g di farina 00
- 2 uova
- 1 cucchiaino di olio EVO
- ½ bicchiere d'acqua
- Sale q.b.

Per il ripieno

- 200 g di Pecorino Toscano DOP fresco
- 100 g di Pecorino Toscano DOP stagionato
- 100 g di ricotta fresca
- 1 uovo
- 1 tuorlo
- Sale q.b.

Per la salsa

- 200 g di pomodorini
- 120 g di olio EVO
- 1 cipolla rossa
- 1 peperoncino fresco tritato finemente
- 1 bicchiere di acqua calda
- ½ bicchiere di vino rosso
- Sale q.b.

Procedimento

Per la pasta

Sciogliete un po' di sale nell'acqua, impastate con tutti gli altri ingredienti e lavorate fino a ottenere un impasto morbido.

Avvolgetelo in un panno umido e lasciate riposare per un'ora.

Per il ripieno

Tritate il Pecorino Toscano DOP fresco e quello stagionato, impastate insieme alla ricotta, all'uovo e al tuorlo, aggiustate di sale e lasciate riposare per 20 minuti in frigorifero.

Stendete la pasta in modo che raggiunga uno spessore di circa 3 mm e ricavatene dei quadrati di circa 10 cm per lato

Al centro dei quadrati disponete il ripieno, piegate a forma di triangolo e chiudete i lati utilizzando una forchetta.

Per la salsa

Incidete i pomodorini a croce sul fondo, quindi lessateli per 4-5 minuti, pelateli e spezzettateli.

Soffriggeteli in olio a fuoco lento insieme alla cipolla tritata, fino a che non cominciano a disfarsi, salate e aggiungete il vino.

Lasciate evaporare il vino, poi aggiungete l'acqua e il peperoncino e fate terminare la cottura.

Lessate i tortelli, scolateli e disponeteli su un piatto. Condite con la salsa piccante e una generosa spolverata di Pecorino Toscano DOP e servite.