



Pasticcio di tortellini

Portata: Primi piatti

Tempo di preparazione: Oltre 60 Minuti

Difficolta': Difficile

Ingredienti per 8 persone:

- 300 mix per pasta fresca Nutrifree
- 4 uova
- 2 tuorli
- 50 olio extravergine di oliva
- 150 mortadella*
- 110 prosciutto crudo
- 100 Parmigiano Reggiano da grattugiare
- 60 burro
- 1 latte
- 60 farina di riso finissima*
- q.b. noce moscata
- 1/2 cipolla tritata
- 1 passata di pomodoro
- 4 basilico
- 100 Grana Padano da grattugiare
- 100 scamorza affumicata
- 100 prosciutto cotto*
- 60 pangrattato**
- sale

Preparazione:

Disponete la miscela a fontana in una terrina, versatevi al centro 3 uova e i 2 tuorli e impastate con le mani. Unite 10 ml di olio, un pizzico di sale e 20 ml di acqua, continuando a incorporare la farina, e lavorando il composto fino a formare una palla omogenea. Avvolgetela con la pellicola per alimenti e fare riposare in frigorifero per 30 minuti.

Preparate il ripieno: tagliate la mortadella e il prosciutto crudo a listarelle; metteteli in un mixer e frullateli con l'uovo rimanente. Una volta ottenuto un composto liscio e cremoso, aggiungete il Parmigiano Reggiano grattugiato e 20 g di burro; regolate di sale e di pepe, e mescolate con un cucchiaino.

Riprendete la pasta, dividetela in panetti e stendetela con l'apposita macchinetta, fino a portarla a uno spessore

di 1-2 mm. A ogni passaggio, infarinate la sfoglia con un po' di farina di riso. Con una rotella, ritagliate dei rettangoli di sfoglia di 4x4,5 cm, e disponete al centro di ognuno un po' di ripieno.

Leggi anche:

***Quando trovate un asterisco accanto a uno degli ingredienti di una ricetta, dovete verificare la presenza sulla confezione della scritta senza glutine, oppure fare riferimento alla Spiga Barrata o al Prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia (celiachia.it) o scaricare la App AIC Mobile per Android, iPhone e Windows).**

**** Per gli ingredienti indicati con due asterischi, il suggerimento ? di scegliere i prodotti erogabili ai celiaci da parte del SSN: il riferimento ? il Registro degli Alimenti dietetici senza glutine del Ministero della Salute (salute.gov.it).**