Tortelli all rosso d’uovo

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Bebida sugerida

Syrah 1996:

Coulis de tomates

Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Albahaca: A gusto
Aceite De Oliva: 1 cda.

Masa

Harina: 300 grs.
Huevos: 3 Unidades
Sal: Una pizca

Opción II

Trufas: 2 Unidades
Aceite De Oliva: 30 cc
Queso Pecorino: 50 g

Relleno

Ciboulette: 1 cda.
Nuez Moscada: A gusto
Sal y Pimienta: A gusto
Queso Parmesano Rallado: A gusto
Yema: 1 Unidad
Ricotta: 500 g
Perejil: 1 cda.

Vinagreta de morrones

Sal gruesa:

Preparación de la Receta

Masa

- Procese la *harina* con los huevos y la sal hasta formar una masa homogénea y lisa.
- Deje reposar durante 30 minutos.
- Pase por la máquina sobadora hasta lograr una lámina fina.
- Corte discos de 10 cm de diámetro.

Relleno

- Elimine el exceso de suero de la ricotta.
- Pique finamente el *perejil* y el *ciboulette*.
- En un bowl mezcle la ricotta con el queso, el *perejil*, el *ciboulette*, la sal, la pimienta y la nuez moscada.
- Añada la yema y rellene una manga de pastelería.

Tortelli

- Forme un aro con el relleno sobre un disco de masa.
- En el centro del aro de ricotta disponga una yema de *huevo* por tortello.
- Cubra con otro disco de masa y selle los bordes.
- Cocine en abundante agua salada hirviendo durante 4 a 5 minutos.

Coulis de tomates

- Procese los tomates y pase por un colador chino.
- Pique finamente el *ajo*.
- En una sartén entibie el puré de tomates con el aceite, el *ajo*, la *albahaca*, sal y pimienta.

Opción II

- Filetee una trufa y a la otra pique groseramente.
- Ralle el queso.

Presentación

- En el fondo de un plato sirva la salsa de tomates, encima un tortello.
- O bien sirva un tortello en el fondo de un plato, encima un poco de trufas picadas y una lámina de trufa, rocíe con aceite de oliva y el pecorino rallado.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tortelli-all-rosso-duovo