

Tortellini di melanzane su salsa al pomodoro e ricotta infornata

Ripieno

500 gr Melanzane

1 rametto Timo

1 rametto Rosmarino

1 spicchio Aglio

Basilico

60 gr Pecorino Romano

Olio extra vergine di oliva

Sale

Tortellini

160 gr Farina

80 gr Semolino

2 Tuorli

1 Uovo

Sale

Salsa al pomodoro

250 gr Pomodorini

2 spicchi Aglio

Sale

Pepe

Ricotta infornata

50 gr Ricotta infornata

Basilico



Servings/Yield

4 servings
Per 4 persone

Cuisine

European : Mediterranean :
Italian

Difficulty



Categories

Pasta

Method

1. Il ripieno: Tagliare metà delle melanzane in due pezzi, bucarle con la forchetta, metterle in una teglia ed aggiungere il timo, il rosmarino, l'aglio, olio extra vergine di oliva, sale e cuocere in forno a 140°C per 70 minuti. Togliere dal forno, rimuovere gli odori, scavare la polpa, lasciare raffreddare e passarla al frullatore. Sbucciare e tagliare l'altra metà delle melanzane a dadini e friggerle in olio extra vergine di oliva. Asciugare l'olio in eccesso, regolare di sale ed aggiungere all'impasto insieme al basilico tritato finemente ed il Pecorino grattugiato.

2. I tortellini: Preparare un impasto con la farina, il semolino, i tuorli, l'uovo, un pizzico di sale e acqua quanto basta.

Lasciare riposare per 1 ora.
Stendere la pasta finemente, spennellare uno dei due fogli con un uovo sbattuto e disporvi sopra il ripieno con l'aiuto di un cucchiaino da tè.
Incidere la pasta con un apposito stampo rotondo, chiudere a mezzaluna e successivamente unire le due estremità, formando i tortellini.

3. La salsa al pomodoro: A crudo, mettere in una pentola i pomodorini con l'aglio ed il sale. Portare ad ebollizione e coprire.
Togliere dal fuoco e lasciare riposare mezz'ora.
Passare all'etamina e strizzare l'acqua di pomodoro. Regolare di sale e pepe e scaldare il tutto.

Notes



Preparazione del piatto

Cuocere i tortellini in abbondante acqua salata.

Mantecarli con poca acqua di pomodoro, pecorino grattugiato e olio extra vergine di oliva.

Disporre due cucchiaini di salsa al pomodoro sul fondo del piatto da portata ed adagiarvi sopra i tortellini mantecati.

Guarnire con la ricotta infornata grattugiata al momento e foglioline di basilico.