

## Tortelli di mare al ragù di pesce e pomodorini

---

I tortelli sono un tipo di pasta ripiena che si presta benissimo alla realizzazione di ricette sfiziose e primi piatti molto saporiti e raffinati, con questa variante di pesce e pomodorini porterete in tavola la tradizione della buona cucina all'italiana, e vedrete che conquisteranno i vostri ospiti al primo boccone!



3h



4 persone

### Ingredienti per la sfoglia

300 gr farina 00  
3 pz uova  
3 gr sale

### Ingredienti per il ripieno

400 gr polpa di branzino/pesce spada/gamberi (a piacere)  
q.b. scalogno  
q.b. sale  
q.b. pepe

## Ingredienti per il ragù di pesce e pomodorini

100 gr moscardini  
100 gr canestrelli  
100 gr seppie  
100 gr pomodorini confit (vedere ricetta in calce)  
q.b. scalogno  
q.b. brodo di pesce

## Procedimento

Cuocere la polpa di pesce con un pizzico di scalogno, sale e pepe. Passare al coltello senza ridurre troppo e lasciar raffreddare. Preparare la sfoglia amalgamando bene gli ingredienti e lasciarla riposare in frigo per circa due ore. Riprendere la pasta e stenderla. Con un tagliapasta tagliare in quadrati omogenei. Mettere il ripieno in una sac-a-poche e riempire il centro della pasta. Richiudere ogni singolo tortello. In una pentola portare ad ebollizione dell'acqua salata. Passare per un minuto al massimo i tortelli nell'acqua bollente, metterli su un panno pulito per farli asciugare e abatterli. Per preparare il ragù, tritare al coltello lo scalogno e i molluschi, badando di lasciare interi alcuni canestrelli. In una padella versare un filo d'olio e far imbiondire lo scalogno. Aggiungere i pomodorini, lasciarli appassire un po' e aggiungere i molluschi tritati e interi. Cuocere pochi minuti a fuoco moderato tenendo a portata di mano un pentolino con del brodo di pesce da aggiungere di tanto in tanto se il nostro sugo dovesse rapprendersi troppo. Una volta pronto il sugo, tirare fuori i tortelli dall'abbattitore, posizionarli in una teglia non forata con carta da forno e cucinarli secondo tabella. Unirli all'intangolo e montare il piatto.

FASE	TEMPERATURA	TEMPO	SONDA	UMIDITA'	VENTOLA	PRERISCALDAMENTO
1	96°	6'	/	100%	V5	ON

## Consigli dello chef

Usare una sfogliatrice invece del mattarello aiuterà ad avere un risultato più omogeneo con meno fatica. Per il ripieno meglio usare una sola varietà di pesce, evitando così l'annullamento di sapori.