



## Tortelloni con castagne e salsiccia di suino nero di Calabria

**Una ricetta che valorizza due ingredienti tipici della Calabria, il cui sapore e profumo viene custodito all'interno di una succulenta sfoglia artigianale.**



Ricetta Tortelloni con castagne e salsiccia (Foto © Piero Cantore).

I **tortelloni con castagne e salsiccia** rappresentano un ottimo primo piatto da servire in autunno accompagnato da un buon bicchiere di vino rosso. Oltre alle castagne silane abbiamo utilizzato la salsiccia di [Maiale nero di Calabria](#) la cui carne è di alta qualità.

Questi suini sono allevati all'aria aperta e dalla loro macellazione si ottiene un prodotto ricco di grassi monoinsaturi e polinsaturi della serie omega-3 ed omega-6.

## Ricetta Tortelloni con castagne e salsiccia

**Ingredienti per 4 persone**

- 100 grammi di farina di castagne
- 200 grammi di farina 00
- 500 grammi di castagne secche messe in ammollo nell'acqua per 24 ore
- 200 grammi di salsiccia di suino nero
- 1 mazzetto di erbe aromatiche a piacere
- 100 grammi di [Parmigiano](#) grattugiato
- 3 uova e 1 albume
- 100 grammi di burro
- sale e pepe q.b..

## Preparazione della pasta per i tortelli

Disponete a fontana la farina 00, quella di castagne e mettere al centro 2 uova, l'albume e un pizzico di sale. Lavorate la pasta con le mani, fino ad ottenere un impasto compatto ed omogeneo. Formate una palla e lasciatela riposare per mezz'ora nella parte superiore del frigo.

## Preparazione del ripieno

Lessate le castagne in abbondante acqua salata aromatizzata con le erbe, quindi sgocciolatele, sbucciatele e passatele nello schiacciapate. Raccogliete la purea in una terrina, unite la salsiccia privata del budello e sbriciolata, metà del Parmigiano, l'uovo rimasto e il pepe, quindi amalgamate.

## Composizione e chiusura dei tortelloni

Stendete la pasta, dividetela in quadrati con lato di circa 8 cm. Sistemate del ripieno al centro e ripiegate il quadrato su se stesso, ottenendo un triangolo. Intrecciate i lembi intorno alla punta del sito indice e, facendo una leggera pressione delle dita chiudere il tortello.

Cuocete in abbondante acqua salata e condite con il burro lavorato con un trito di erbe aromatiche, una macinata di pepe e il Parmigiano rimasto. Si otterrà un primo piatto dal condimento semplice che farà risaltare il sapore del ripieno.

Buon appetito!

### Data di creazione

19/10/2017

### Autore

piero-cantore