



Tortelloni Speck e rucola: la ricetta di Beniamino Baleotti

La ricetta dei Tortelloni Speck e rucola di Beniamino Baleotti.

Il popolare chef del programma “Detto fatto” su Rai 2, ci ha regalato la sua ricetta di un piatto della tradizione emiliana.



Foto di Beniamino Baleotti. © Riproduzione vietata

Fare la sfoglia in Emilia Romagna è una tradizione e una consuetudine anche perchè è la base per diversi piatti, dai tortellini ai ravioli, dalle tagliatelle alle lasagne. La preparazione è molto semplice e più si fa pratica più il risultato è apprezzabile.

Lo chef bolognese [Beniamino Baleotti](#), definito il “Re della sfoglia”, diventato popolare in tutta Italia per la sua partecipazione a “Detto fatto” su Rai 2, ha regalato ai lettori della Gazzetta del Gusto la sua ricetta dei **Tortelloni Speck e rucola**.

Scheda Ricetta dei “Tortelloni Speck e rucola”

Ricetta segnalata da: Beniamino Baleotti

Categoria: Primi piatti

Difficoltà: Media

Costo: Basso

Dosi: per 6 persone

Tempo totale di preparazione: circa 60 minuti.

Ingredienti per la sfoglia

- 3 uova grandi;

- 300 gr di farina.

Ingredienti per il ripieno

- 400 gr di ricotta di pecora;
- 100 gr di Parmigiano Reggiano grattugiato;
- 1 spicchio d'aglio tritato;
- prezzemolo q.b.;
- sale fino q.b.;
- noce moscata grattugiata fresca q.b..

Ingredienti per il sugo

- 7 fette di Speck;
- 300 ml di panna fresca;
- olio extra vergine di oliva;
- 1/2 bicchiere di vino bianco fermo;
- rucola fresca q. b.;
- sale grosso q. b.;
- noce moscata q. b.;
- latte fresco, se occorresse.

Preparazione della sfoglia

1. Preparare una sfoglia impastando 3 uova con 300 g di farina. Ottenere un impasto omogeneo e liscio e farlo riposare per circa 30 minuti coperto da cellophane;
2. tirare una sfoglia sottile ed uniforme con l'ausilio di un matterello. Dividere la sfoglia in tanti quadrati di ca 5/6 cm per lato.

Preparazione del ripieno e dei tortelloni

1. Mettere la ricotta di pecora in una terrina capiente insieme al Parmigiano, al sale e alla noce moscata. Amalgamare il tutto con un cucchiaino di legno. Aggiungere l'aglio tritato e qualche cucchiaino di prezzemolo a seconda dei gusti;
2. disporre un po' di ripieno su ogni quadrato di sfoglia e chiuderlo a triangoli facendo combaciare bene le punte. Piegare i bordi facendo combaciare le estremità dandogli la tipica forma del tortellone.

Preparazione del sugo

1. In un tegame capiente mettere a scaldare l'olio di oliva, aggiungere lo speck tagliato a striscioline sottili facendolo leggermente tostare. Sfumare col vino bianco e aggiungere poi la panna fresca;
2. insaporire con una leggera grattata di noce moscata e di sale;

-
3. lasciare addensare la salsa facendola sobbollire delicatamente per circa 10 minuti. Se dovesse addensarsi troppo aggiungere un pò di latte fresco.

Cottura ed impiattamento dei tortelloni

1. Far cuocere i tortelloni in abbondante acqua salata, quindi scolarli al dente e farli saltare nella salsa con un manciata di rucola e una di Parmigiano Reggiano;
2. amalgamare bene il tutto e servirli su un piatto con un letto di rucola fresca.

Data di creazione

13/07/2015

Autore

redazione