

# TORTELLI DI CASTAGNE CON FAGIANO

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta:

- 150 g di farina,
- 150 g di farina di castagne,
- 2 uova,
- 1 cucchiaio di olio d'oliva extra-vergine,
- sale.

Per il ripieno:

- 1200 g di fagiolo,
- 80 g di prosciutto cotto,
- 40 g di burro,
- 40 g di gherigli di noci,
- 20 g di farina di castagne,
- 20 g di farina,
- 1 cipolla,
- 1 carota,
- rosmarino,
- cannella,
- 10 cl di vino rosso,
- 40 cl di brodo,
- 7 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe.

Per la pasta: mescolate le due farine, fate la fontana e al centro rompete le uova.

Unite un cucchiaio d'olio, uno di acqua e un pizzico di sale poi impastate e lasciate riposare.

Per il ripieno: Fiammeggiate il fagiolo, lavatelo e asciugatelo; con un coltello incidetelo lungo la schiena e apritelo; battetelo per appiattirlo, salate e pepate.

Scaldate sei cucchiai di olio, fatevi appassire cipolla, carota e rosmarino tagliuzzati e accomodatevi il fagiolo.

Date fuoco vivo per 30 minuti bagnando con il vino.

Con burro, farina bianca e di castagne e quattro decilitri di brodo di carne fate una besciamella.

Unite il fagiolo macinato con il prosciutto.

Salate e unite un pizzico di cannella.

Stendete la metà della pasta.

deponete il ripieno a cucchiaiate formando 6 mucchietti, poi coprite con la restante pasta, stesa a sua volta in un disco.

Ritagliate con un tagliapasta (diametro 10 centimetri) dentellato i tortelli.

Lessateli e scolateli, poi conditeli con il sugo del fagiolo passato al passaverdure e con le noci tritate.

