

TORTELLONI SARACENI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di ricotta,
- 150 g di farina bianca,
- 150 g di farina di grano saraceno,
- 60 g di salmone affumicato,
- 3 uova,
- 2 pomodori maturi,
- dragoncello fresco,
- noce moscata,
- erba cipollina,
- 4 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Mescolate la ricotta con il salmone tritato, una grattata di noce moscata, dell'erba cipollina tagliuzzata, sale e pepe poi mettete il composto in frigo.

Con le due farine, le uova e un pizzico di sale preparate un impasto, stendete una sfoglia e ricavate tanti dischi.

Al centro mettete un cucchiaino di composto di ricotta e chiudeteli, formando dei tortelloni.

Scottate in acqua a bollore i pomodori, pelateli, tagliateli a dadini e saltateli per un istante in padella l'olio, un bel trito di dragoncello, sale e pepe.

Lessate i tortelloni e conditeli con il pomodoro.