

TORTIGLIONI AL FORMAGGIO

Ingredienti per 4 persone:

- 100 g di farina,
- 60 g di formaggio provolone piccante grattugiato,
- 60 g di formaggio grana grattugiato,
- 1 cucchiaio di paprica piccante,
- 6 cucchiaini di panna,
- 50 g di burro,
- 2 uova,
- sale.

Setacciate la farina sulla spianatoia, facendola cadere a fontana; al centro ponete i due tipi di formaggio, la panna, un pizzico di sale, la paprica e il burro ammorbidito e a pezzetti.

Impastate bene gli ingredienti in modo da ottenere un composto sodo e omogeneo, raccoglietelo a palla e fatelo riposare in frigorifero avvolto in un canovaccio umido per 30 minuti circa.

Dopodiché, stendete la pasta in una sfoglia di mezzo centimetro di spessore, riducetela a strisce lunghe 10 cm e larghe 1,5-2 cm; arrotolatele trasversalmente su se stesse, in modo da formare tante spirali.

Adagiate queste sulla piastra del forno inumidita con poca acqua e spennellatele abbondantemente con le uova sbattute. Passate la piastra in forno già caldo (220°) per 10 minuti, o quanto basta a far colorire bene i tortiglioni; toglieteli quindi dal forno, lasciateli riposare un paio di minuti a temperatura ambiente, quindi staccateli dalla piastra, poneteli sul piatto di portata e serviteli subito.

Volendo servirli successivamente, potete riscaldare i tortiglioni in forno per qualche minuto.