

# Tortelli cuor di ricotta con burro allo zafferano e ragù di mazzancolle

La ricetta che voglio proporvi oggi, potrebbe adattarsi a tutte la stagioni, nessuna esclusa.

Un concentrato di sapori, consistenze diverse e profumi. Un piatto da assaggiare caldo nei mesi freddi o più tiepido nei mesi caldi, magari per una bella tavola imbandita all'aperto. Si tratta di questi golosi tortelli di buona pasta fresca fatta in casa con un cuore di cremosa ricotta in purezza. Il tutto condito da mazzancolle, pomodori secchi e olive taggiasche. Spero vi piaccia.

## INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 300 g di farina 0 (+ qualche manciata per la lavorazione)
- 100 g di semola rimacinata
- 4 uova
- 400 g di ricotta fresca di mucca
- 500 g di mazzancolle
- 200 g di olive taggiasche sott'olio
- 150 g di pomodori secchi sott'olio
- olio extravergine di oliva
- 50 g di burro
- 1 bustina di zafferano in polvere
- sale fino
- pepe macinato fresco

## PROCEDIMENTO:

Iniziamo con la preparazione della pasta. In una ciotola impastare le uova con un pizzico di sale e le farine, fino ad ottenere un impasto omogeneo ed elastico. Coprire e lasciare

riposare almeno 30 minuti.

Nel frattempo lavorare a crema la ricotta con una spatola, senza aggiungere altri ingredienti.

Trascorso il tempo di riposo stendere la sfoglia dello spessore preferito tagliarla a quadretti e farcire con un cucchiaino di ricotta fresca, poi chiudere per formare il tortello.



Per il ragù di condimento, lavare le mazzancolle, privarle di carapace e intestino, il filamento nero sul dorso, poi tagliarle a pezzettoni e saltarle in padella per 2 minuti con un filo di olio extravergine di oliva, un pizzico di sale e pepe macinato fresco.



In una ciotola amalgamare il burro ammorbidito con lo zafferano.

Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, scolarli e

condirli con il burro allo zafferano, il ragù di mazzancolle, i pomodori secchi tagliati a listarelle e le olive taggiasche.



Servire caldo.