



Tortelli ripieni con crema e marmellata

Difficoltà: media
Preparazione: 45 minuti
Riposo: 2 ore
Cottura: 30 minuti
Costo: economico

Ingredienti per 8:
250 g di farina, 100 g di burro, 70 g di zucchero semolato, 2 g di bicarbonato, 10 uova, zucchero al velo, olio di semi d'arachide, un limone non trattato, 250 ml di latte, rum, sale, cannella, una bustina di vaniglia, 300 g di crema pasticciera, 300 g di marmellata di albicocche.

Preparazione:
1 Lattate in una casseruola d'acqua, un pizzico di sale, il bicarbonato, lo zucchero, la vaniglia, il burro, una scorza di limone e un pizzico di cannella.
2 Mettete il ripieno sul fuoco e parlatelo a bollire quando è eliminata la scorza e la cannella, allontanate dalla fiamma e versate la farina, batta in una palla e miscolatelo.

AL PEPPERONCINO
Per gli occhietti piccanti, puntate nel bocchiaro un lime e nel piemontese frettoli e pizzicini con un cucchiaio di zucchero di canna, unte con olio d'oliva e riempite a metà con rum chiaro e per un quarto con rum scuro. Completate con sale.

DOLCIFICHE CHE ACCOMPAGNANO
Per gustare una portata decisiva come i tortelli di Carnevale preparati qui accanto, serve insieme un vino dolce come un Malvasia Ispagnola, che ne assapora la portata zuccherata e insieme saucigli l'aromatizzato.

SCELTA RAFFINATA
Per accompagnare la pizza alle verdure e formaggio della pagina accanto fate una scelta decisa e raffinata con Mata, spumante Brut metodo classico da vitigno Falanghina di Villa Matilde, dalle intense note fruttate.

Tortelli ripieni
Divertito nel tempo il nome di un gioco sportivo, sostanzialmente la farfata è prima di tutto un'aria italiana, l'italiana. Micolata, più conosciuta come aria lsa, la bevanda alcolica che se ne ricava ha un colore giallo-verdastro dall'intenso sapore di erbe: dopo la raccolta, i fiori di questa pianta sono fatti seccare in un luogo aerato e quindi posti in infusione nell'alcol prima di essere uniti allo sciroppo.

Tortelli ripieni con crema e marmellata

AL PEPPERONCINO

DOLCIFICHE CHE ACCOMPAGNANO

SCELTA RAFFINATA

Tortelli ripieni

un mese in cucina 93