

## TORTELLI AL CAPPONE DELLE FESTE



Tempo: 40 minuti    Difficoltà: Bassa    Persone: 4

### INGREDIENTI

130g di tuorlo d'uovo pastorizzato;  
40g di acqua;

1 cucchiaio di arachidi;  
1 cucchiaio di castagne;  
bucci di arancia grattata q.b.; timo  
tritato q.b.;

**Per il ripieno dei tortelli:**

### PREPARAZIONE

Unire tutti gli ingredienti della pasta all'uovo ad eccezione dell'acqua, impastare fino all'ottenimento di un impasto liscio ed omogeneo. Lasciare riposare per 3 ore, stendere l'impasto.

Mescolare tutti questi ingredienti per il ripieno dei tortelli in una bowl, metterli in un sac à poche. Coppare l'impasto steso per formare i tortelli farcendoli con il ripieno.

### FINITURA DEL PIATTO

Cuocere i tortelli per 4 minuti, condire a piacere saltandoli con burro e salvia, in brodo oppure mantecandoli con demi-glace e vincotto.

