



Tortelli di Patate - [Visualizza sul sito](#)
di Aurelia

patate - funghi - burro - salvia

Per la pasta
500 gr di farina
2 uova
un pizzico di sale
1 cucchiaio d'olio
½ bicchiere d'acqua

Per il ripieno
1 kg di patate
70 gr di burro
4 spicchi d'aglio
aggiungere 4 cucchiaini di pomodoro
1 uovo
noce moscata
sale, pepe e parmigiano.

Rosolare gli spicchi d'aglio schiacciati nell'olio, ed aggiungere il pomodoro, il sale ed il pepe e far cuocere.
Poi far raffreddare e unire alle patate lessate e passate, aggiungendo anche il resto degli ingredienti.
Fare i tortelli, cuocerli in abbondante acqua bollente, scolarli e condirli con burro fuso e salvia, oppure con sugo ai funghi.