

TORTELLI DI PATATE RIPIENI CON “MARMELLATA DI *CODOGNI*”



Ingredienti:

2 kg di patate bianche *Kennebec*

200 g di farina 00

2 uova intere

sale q.b.



Per il ripieno:

confettura di mele cotogne

Panatura di completamento:

pane grattugiato tostato

zucchero di canna

scaglie di mandorle

polvere di cannella



Preparazione:

Mettere a bollire le patate con la buccia. Pelarle, schiacciarle e farle raffreddare.

Aggiungere alle patate la farina, le uova e un pizzico di sale. Amalgamare il tutto fino ad ottenere un impasto compatto. Stendere l'impasto con il mattarello, tagliare a dischi di 6 cm, adagiare al centro di ogni disco un cucchiaino di confettura e chiudere con un altro disco. Mettere in acqua bollente fino ad affioramento. Scolare i tortelli e passarli nella panatura di completamento. Impiattare caldi e completare con un cucchiaino di burro versato.

