



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE002090 - Ricetta d'Autore**

**Registrata in data 30 Apr 2018 alle ore 10:40**

**da BIANCA MARIA BELLEI**

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della stagione: Primavera, Estate

Come ti senti gustando la tua ricetta? Felice

## Scarpetta rossa

Parafrasando il titolo di un famoso film, ho pensato a questo piatto goloso, reso festoso dal colore del pomodoro, dal formato della pasta, dalla ricchezza dell'olio evo. Il sugo, il friggione, avvolge ogni elemento. Non resta che raccogliere tutto e lasciarsi trasportare verso una sfrenata scarpetta!

Tempo di preparazione: 4 ore

### Ingredienti per 4 persone

Per la sfoglia rossa:

200 g farina 00

n.1 uovo

300 g passata di pomodoro (spalmata in una teglia da forno e asciugata a 150° per 3 ore, mescolando spesso, ne devono rimanere circa 100 g)

Ripieno:

300 g ricotta

30 foglie basilico tritate (tenerne alcune per decorare il piatto)

50 g pecorino

Sugo (friggione):

300 g passata di pomodoro

230 g cipolla bianca

olio evo

sale e pepe

Crumble all'olio:

20 g di olio evo

60 g farina 00

15 g Parmigiano

2 cucchiaini di acqua

### Preparazione

Partire dal friggione con il quale si condirà la pasta: scaldare due cucchiaini di olio in un'ampia padella, far cuocere la cipolla mondata e affettata finemente a fiamma bassissima per due ore, deve sciogliersi. Aggiungere la passata e proseguire coperto per altre due ore aggiungendo al bisogno poca acqua. Sale e pepe. Far riposare poi frullare la salsa per renderla vellutata.

Dopo aver asciugato la passata in forno, impastare gli ingredienti della sfoglia, avvolgere in pellicola da cucina, far riposare mezzora in frigo. Preparare il ripieno mescolando gli ingredienti e far riposare al fresco. Stendere la pasta, coppare dei cerchi, mettere al centro un cucchiaino di ripieno e chiudere sigillando bene i bordi e ripiegando facendo combaciare i lembi.

Per il crumble impastare gli ingredienti, mettere in congelatore per 30 minuti poi sbriciolarlo su di una teglia per il forno e cuocere per 15 minuti a 180°.

Cuocere i tortelli in acqua salata a bollore. Impiattare mettendo sul fondo il sugo di friggione, disporre i tortelli leggermente velati con olio evo, contornare con il crumble e profumare con qualche fogliolina di basilico.