



Τορτελίνια με τυριά και σάλτσα βουτύρου

60'

Χρόνος
Εκτέλεσης

60''

Χρόνος
Αναμονής

8'

Χρόνος
Ψησίματος

4-6

Μερίδες

2

Βαθμός
Δυσκολίας

Μέθοδος Εκτέλεσης

Για τη σπιτική ζύμη ζυμαρικών

- Βάζουμε το αλεύρι στην επιφάνεια εργασίας και κάνουμε ένα βαθύλωμα στο κέντρο του. Μέσα σε αυτό ρίχνουμε τα αβγά, ελαφρώς χτυπημένα, το ελαιόλαδο και το αλάτι.
- Ανακατεύουμε με ένα πιρούνι, φέρνοντας σιγά σιγά το αλεύρι προς τα μέσα. Όταν θα αρχίσει να διαμορφώνεται μια ζύμη και δεν θα μπορούμε να συνεχίσουμε με το πιρούνι, ξεκινάμε να ζυμώνουμε με τα χέρια.
- Στην αρχή, η ζύμη θα κολλάει αρκετά στα δάχτυλά μας, αλλά με συνεχόμενο ζύμωμα, για τουλάχιστον 10 λεπτά, θα τη δούμε να γίνεται σφιχτή και να αποκτά ακριβώς τη σύσταση που πρέπει να έχει. Αν θέλουμε, μπορούμε να φτιάξουμε τη ζύμη και στο μίξερ.
- Όταν είναι έτοιμη (έχει αποκτήσει μια βελούδινη υφή και δεν κολλάει πια στα χέρια), την τυλίγουμε σε μεμβράνη για να μη στεγνώσει και την αφήνουμε να ξεκουραστεί για 30-60 λεπτά.

Για τα τορτελίνια

- Σε ένα μπολ, ανακατεύουμε καλά όλα τα υλικά για τη γέμιση και το αφήνουμε στην άκρη.
- Ανοίγουμε τη ζύμη με τον πλάστη ή με το εργαλείο για ζυμαρικά σε λεπτό φύλλο, πάχους 1-2 χιλ. πασπαλίζοντας ελαφρά με αλεύρι.
- Με ένα κοφτερό μαχαίρι, κόβουμε τετράγωνα κομμάτια από τη ζύμη, διαστάσεων 5x5 εκ.
- Βάζουμε 1 κ.γ. από τη γέμιση στο κέντρο κάθε τετραγώνου.
- Με τη βοήθεια ενός πινέλου, απλώνουμε το μείγμα με το χτυπημένο αβγό και το νερό στην περιφέρεια του τετραγώνου.
- Κλείνουμε σε τρίγωνο και προσέχουμε να μη μείνει αέρας μέσα στο τορτελίνι.
- Στη συνέχεια, τυλίγουμε το τρίγωνο γύρω από το δάχτυλό μας και ενώνουμε τις δύο μικρές γωνίες του ζυμαρικού.
- Τοποθετούμε το πρώτο τορτελίνι σε ένα **ταψί**, το οποίο έχουμε στρώσει με λαδόκολλα. Ακολουθούμε την ίδια διαδικασία με την υπόλοιπη ζύμη.
- Αφού φτιάξουμε όλα τα τορτελίνια, 1 ώρα προτού τα μαγειρέψουμε, τα βάζουμε (έτσι όπως είναι στο ταψί) στην κατάψυξη. Αυτή η 1 ώρα θα τα βοηθήσει να μην κολλήσουν μεταξύ τους όταν τα ρίξουμε στην **κατσαρόλα**.
- Αφού καταψυχθούν, μπορούμε, αν θέλουμε, να τα χωρίσουμε σε μερίδες, να τα βάλουμε μέσα σε ειδικά σακουλάκια τροφίμων και να τα διατηρήσουμε στην κατάψυξη για 1 μήνα.

Για τη σάλτσα

- Βράζουμε τα τορτελίνια σε μέτρια προς δυνατή φωτιά σε μπόλικο αλατισμένο νερό για 2-5 λεπτά (ανάλογα με το μέγεθός τους και το πόσο χοντρή είναι η ζύμη μας) και τα σουρώνουμε, κρατώντας λίγο από το νερό (50-70 γρ.) μέσα στο οποίο έβρασαν.
- Σε ένα **τηγάνι**, σε μέτρια φωτιά, λιώνουμε το βούτυρο.
- Προσθέτουμε το φασκόμηλο, το κουκουνάρι, και σοτάρουμε για 1-2 λεπτά.
- Ρίχνουμε στο τηγάνι τα ζυμαρικά και τα σοτάρουμε για 1 λεπτό.
- Τέλος, προσθέτουμε λίγο από το νερό μέσα στο οποίο έβρασαν τα ζυμαρικά, ίσα ίσα για να χυλώσει η σάλτσα.
- Σερβίρουμε τα τορτελίνια αμέσως, πασπαλίζοντάς τα με τριμμένη παρμεζάνα, πιπέρι,

Συστατικά

Για τη σπιτική ζύμη ζυμαρικών

- 250 γρ. αλεύρι γ.ο.χ., + έξτρα, για το πασάλισμα
- 3 αβγά, μέτρια
- 2 κ.σ. ελαιόλαδο
- 1 κ.γ. αλάτι

Για τα τορτελίνια

- 250 γρ. ρικότα
- 2 αβγά, το 1 χτυπημένο με λίγο νερό, για το κλείσιμο της ζύμης
- 80 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη
- 2 κ.σ. σπανάκι, ψιλοκομμένο
- 1/2 κ.γ. βασιλικό, ξερό
- αλάτι
- 1/4 κ.γ. πιπέρι, + έξτρα, για το σερβίρισμα
- 1 πρέζα μοσχοκάρυδο

Για τη σάλτσα

- 50 γρ. βούτυρο
- 8 φύλλα φασκόμηλου, + έξτρα, ψιλοκομμένα, για το σερβίρισμα
- 50 γρ. κουκουνάρι
- 150 γρ. παρμεζάνα, τριμμένη, για το σερβίρισμα

Διατροφικός πίνακας

Διατροφική αξία ανά μερίδα

608 Θερμίδες (kcal)	37.0 Λιπαρά (γρ.)	16.0 Κορ.Λίπη (γρ.)	37.0 Υδατ/κες (γρ.)
30%	53%	80%	14%
1.1 Σάκχαρα (γρ.)	30.0 Πρωτεΐνη (γρ.)	3.1 Φυτικές Ίνες (γρ.)	2.9 Αλάτι (γρ.)
1%	60%	12%	48%

και γαρνίροντάς τα με ψιλοκομμένα φύλλα φασκόμηλου.

Tip

Αν θέλουμε, μπορούμε να γεμίσουμε τα τორτελίνα με οποιαδήποτε γέμιση επιθυμούμε, π.χ. με αλλαντικά της αρεσκείας μας.