

Le Ricette di Giuly - Tortiglioni in Crosta

A cura di Giuly Fonty

Ciao a tutti, questa ricetta è un ottimo primo per stupire i commensali.

INGREDIENTI (x 4 persone):

2 confezioni di pasta brisee pronta

500 g di tortiglioni

350 g di salsiccia di maiale

250 g di piselli

1 bottiglia di passata di pomodoro

100 g di formaggio grattugiato

300 g di mozzarella

1 tuorlo d'uovo

Sale q.b

Pepe q.b

PROCEDIMENTO:

Innanzitutto preparare il sugo, togliendo il budello alla salsiccia e rosolandola in una padella antiaderente fino a doratura.

Aggiungere i piselli, versare la passata di pomodoro, salare, pepare e lasciare cuocere per 30 minuti a fuoco dolce mescolando ogni tanto.

A parte far cuocere i tortiglioni in acqua salata e scolarli a metà cottura. Unire la pasta al sugo, mescolare bene aggiungendo buona parte del formaggio grattugiato.

Adagiare la prima confezione di pasta brisee comprendendo anche la sua carta forno su una tortiera a cerniera,

bucherellare il fondo con una forchetta, versare uno strato di pasta, uno strato di mozzarella tagliata a cubetti e un ultimo strato di pasta su cui si metterà il restante formaggio grattugiato.

Adagiare la seconda confezione di pasta brisee coprendo il tutto, tagliare la parte in eccesso e chiudere bene le due brisee tra loro.

Spennellare con un tuorlo d'uovo tutta la superficie, fare al centro della torta una sorta di caminetto con del foglio di alluminio in modo da far uscire il vapore acqueo e infornare nel forno preriscaldato a 180°C per circa 45 minuti.

Servire ben caldo.

Buon appetito!

© 2025 CIVICO20NEWS – riproduzione riservata

Data di pubblicazione: 10/05/2025

Salvato in PDF in data: 24/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/ricette/le-ricette-di-giuly-61/10/05/2025/>