Pomì
O Così. O Pomì.

Tortelloni croccanti con salsa agrodolce Pomì



Tempo di preparazione: 60 min
Difficoltà: Facile

Ripieno

- Carote: 2
- Cavolo cappuccio: 500 gr
- Cipollotti: 2
- Olio extravergine di oliva: q.b.
- Pasta sfoglia rettangolare: 1 rotolo
- Sale: q.b.
- Zenzero: q.b.

Decorare

- Semi di sesamo: q.b.
- Uovo: 1

Salsa Agrodolce

- Aceto di mele: 20 gr
- Acqua: 100 ml
- Amido di mais: 5 gr
- Pepe: q.b.
- Peperoncino: q.b.
- Sale: q.b.
- Zucchero di canna: 30 gr

Preparazione

Semplicissimi e di grande effetto questi tortelloni sono perfetti anche da preparare in occasioni di festeggiamenti. Mettono allegria con la loro forma accattivante, sono ripieni di verdure saltate in padella aromatizzate con zenzero che richiama subito i profumi orientali e diventano golosi se si intingono nella salsa agrodolce che possiamo preparare tranquillamente in casa.

Sono sicura che potrebbero essere una bellissima idea per festeggiare i nostri papà, un antipasto o un secondo piatto gustoso che accenderà l'allegria in famiglia e metterà alla prova tutti nella loro esecuzione! Provate anche voi e buona festa del papa!

1. Grattugiare le carote, affettare sottilmente il cavolo e la cipolla.
2. Utilizzare una padella ampia, versare un po' di olio e saltare le verdure insieme velocemente, aggiustare di sale e aromatizzare con zenzero a piacere. Dovrà essere una cottura veloce perché le verdure devono rimanere croccanti. Lasciare poi raffreddare.
3. Prendere la pasta sfoglia, dividerla in 12 quadrati, se necessario tirarla leggermente con il matterello, depositare al centro un po' di composto di verdure, far combaciare i lati in modo da ottenere un triangolo e piegare a tortellone facendo combaciare le due estremità.
4. Spennellare con l'uovo sbattuto e distribuire con semi di sesamo.
5. Cuocere nel forno caldo a 180° per circa 20 minuti.
6. Nel frattempo preparare la salsa agrodolce: mettere direttamente in pentola la ***passata classica Pomì***, aggiungere l'aceto, l'acqua, l'amido di mais, lo zucchero di canna, mettere sul fuoco per fare insaporire e restringere la salsa a piacere, aggiustare a fine cottura con sale pepe e peperoncino.
7. Servire i tortelloni con la salsa in agrodolce.

For this recipe we used:

Passata Classica 200 gr

