

Tortellacci al guamaldo: *(ristorante "la Taverna del pellegrino" S. Pellegrino in Alpe Com. Castiglione di Garfagnana.)*

Per il ripieno: 300 g di ricotta di pecora, 200 g di guamaldo, (*Chenodopium bonus henricus*) 2 uova, 50 g di parmigiano grattugiato, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato, un grattugiata di noce moscata, sale e pepe.

Lessare in acqua il guamaldo per circa 20 minuti, poi passare in acqua fredda e strizzare bene e tagliarli finemente, mettere in una scodella, aggiungere le uova, la ricotta, il parmigiano, il prezzemolo, sale e pepe, amalgamare bene il tutto.

Per la pasta: Ingredienti per 4 persone:

500 gr. Di farina di grano, 5 uova, un pizzico di sale, un cucchiaio d'olio extravergine d'oliva. Preparare la farina sul tavoletto, formare al centro un piccolo cratere e inserire le uova il pizzico di sale, l'olio, amalgamare molto bene e stendere la pasta e sul tavoletto. Con un bicchiere capovolto fare dei cerchi di pasta e con un cucchiaio da cucina creare delle piccole palline del ripieno all'interno dei cerchi ottenuti, (due palline ogni cucchiaio). Ripiegare la pasta in due, pigiando con le dita in modo da sigillarla. Mettere una pentola con acqua al fuoco, al bollire aggiungere i tortellacci cuocere per circa dieci minuti, scolare condire con burro e salvia.