



Tortellini Alla Crema Di Cipolle

Scritta il 12 November 2014 da Chef David



Ingredienti

- Cipolla/e: 4 medie
- Farina: 50 gr
- Olio di Oliva Extravergine: q.b.
- Tortellini Freschi: 500 gr

Categoria

Pasta, Primi Piatti,

Per quante persone: 4

Costo: 3.50€

Difficoltà: 3

Minuti: 45 min

C'abbiamo provato. Ci è andata bene.

Iniziare con un plurale a volte serve a condividere le responsabilità, e anche le vittorie... (?)

Ecco come è stato fare un piatto senza sapere bene il perchè; Tant'è che non avevamo neanche idea del come farlo... alla fine ne uscito un sugo, con il quale poi abbiamo condito i tortellini ricotta e spinaci... non vogliamo entrare troppo nel filosofico forse non ci andava il classico sugo al pomodoro? O forse ogni tanto cucinare vuol dire anche lasciarsi andare?



L'importante è che questa volta siamo rimasti veramente soddisfatti del risultato, ne uscito un condimento delicato e dai sapori molto equilibrati, con un pizzico di cucina francese, che non sempre si lascia apprezzare (almeno da me), ma che innegabilmente è una delle cucine (insieme a quella nostrana) tra le più rispettabili al mondo.

Ecco la ricetta:

Ispirati (vagamente) dalla zuppa di cipolle francese tritate le cipolle grossolanamente e le fatele soffriggerle fino a dorarle, aggiungendo di tanto in tanto acqua per creare una crema.





Quando le cipolle iniziano a cuocersi aggiungete la farina. A questo punto la vera fatica sta nel girare costantemente fino ad eliminare tutti i grumi. Aggiungete acqua, fino a che la consistenza non vi sembri sufficientemente cremosa, dalla padella non passerete alla brace ma in una ciotola di alluminio, aggiungete il formaggio (quartirolo che probabilmente vi sarà avanzato se ieri avete fatto questa ricetta: [Quartirolo al Cartoccio](#)), tagliato a cubetti.



Girate sempre! Il formaggio si ammorbidirà con il calore del sugo di cipolle.

Nel frattempo avrete messo l'acqua a bollire per i tortellini, scolateli e aggiungeteli al vostro condimento.

Mischiate bene, ma senza troppa foga altrimenti rischiate di sfrantumare la pasta e perdervi il ripieno.

Spolverate con un po' di parmigiano.

Bon Apetit!