

ciao! ecco il tuo tortello

L'ORIGINALE TORTELLO DI COREZZO!



PER LA VALORIZZAZIONE
DEL TORTELLO ALLA
LASTRA DI COREZZO



Il Tortello alla **Lastra**[®] è un prodotto tipico di Corezzo, piccolo borgo del Casentino, in Toscana. Il tortello ancora oggi, come una volta, viene lavorato completamente in maniera artigianale, con spianatoia e mattarello in legno, seguendo l'antica ricetta che viene tramandata da generazioni.

Questo mix di tradizioni, storie e sapori genuini rende il tortello alla lastra una specialità gastronomica difficile da trovare in altri luoghi.

Il marchio del Tortello alla **Lastra**[®] è stato registrato per tutelarne la qualità. La procedura di preparazione prevede un impasto a base di farina di grano tenero con acqua e sale; la pasta poi viene lavorata esclusivamente a mano e stesa con il matterello fino ad ottenere una sottile sfoglia, su metà della quale viene distribuito l'impasto di patate, ricoperto poi con l'altra metà.



necta

CARATTERISTICHE DEL TORTELLO



Fatto a mano



Toscana, Corezzo, Italia



Peso 150 gr



INGREDIENTI DELLA PASTA

Farina (tipo 2 di grani antichi macinata a pietra biologica)
acqua e sale



INGREDIENTI DEL RIPIENO DI PATATE

Patate della Vallesanta, pomodoro, cipolla, carote, sedano, formaggio, aglio, sale, pepe, peperoncino, salvia, basilico e aromi (può contenere tracce di uovo)



INGREDIENTI DEL RIPIENO DI VERZA

Verza, formaggio, olio, sale, pepe, peperoncino (può contenere tracce di uovo)



INGREDIENTI DEL RIPIENO DI RICOTTA E BIETOLE

Ricotta mista, formaggio, sale, noce moscata (può contenere tracce di uovo)



* i prodotti sottolineati
possono provocare allergie.

MODALITÀ DI COTTURA



4 minuti in forno ventilato a
160 gradi (Fresco)
8-10 minuti in forno ventilato
a 180 gradi (Congelato)



2 minuti per lato in padella (Fresco)

PROVA AD ABBINARLI COSÌ!



Stracciatella/burrata e
Prosciutto di Grigio del
Casentino (Presidio Slow Food)



Cipolle in agrodolce e filetti di
trota dell'antica Acquacoltura di
Molin di Bucchio



Verdure di stagione, formaggi
freschi e miele

VALLESANTA COOPERATIVA DI COMUNITÀ
LOCALITÀ COREZZO

52010 CHIUSI DELLA VERNA (AR)

WWW.VALLESANTACASENTINO.IT

INFO@VALLESANTACASENTINO.IT

T. +39 3383455883