

PRIMI PIATTI

Tortelli d'erbette

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



PER IL RIPIENO

400 g di ricotta
300 g di foglie di bietole
100 g di parmigiano reggiano grattugiato
1 uovo
sale
noce moscata (poca)

PER LA SFOGLIA

300 g di farina
3 uova intere

PER CONDIRE

100 g burro fuso
80 g di parmigiano reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

1 Lessate le foglie delle bietole, strizzatele e tritatele fini.

Lavorate la ricotta con le bietole, l'uovo, 100 g di parmigiano reggiano grattugiato, sale e un pizzico di noce moscata grattugiata.

Preparate la sfoglia impastando la farina con le uova.

Tirate la sfoglia il più sottile possibile, a strisce larghe circa 10cm.

Ponete il ripieno a mucchietti, grossi come una noce, in fila sulla striscia di sfoglia a una distanza di 4-5 cm l'uno dall'altro; ripiegate la striscia per il lungo in modo da ricoprire il ripieno; schiacciate con le dita intorno al mucchietto di ripieno.

Formate dei tortelli rettangolari tagliandoli con l'apposita rotellina.

Cuocete i tortelli in acqua salata, scolateli bene e conditeli, a strati con burro fuso e parmigiano reggiano grattugiato grattugiato.