

PRIMI PIATTI

# Tortelli di erbette alla reggiana

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

Pasta sfoglia di 5 uova.

## PER IL RIPIENO

800 g di bietole o erbette

200 g di ricotta

abbondante parmigiano grattugiato

un po' di lardo

prezzemolo tritato

aglio tritato.

## PREPARAZIONE

**1** Prendere le erbette, lavarle bene e cuocerle in acqua bollente per qualche minuto. Scolare, sminuzzarle con una mezzaluna e strizzarle bene.

Mettere in una padella del lardo, dell'aglio e del prezzemolo tritato, far soffriggere poco, aggiungere le erbette, mescolare bene e lasciare insaporire qualche minuto.

Quando il composto si è raffreddato unire abbondante parmigiano grattugiato, la ricotta,

un pizzico di sale e abbondante noce moscata. Mescolare bene.

Stendere la pasta sfoglia, prendere un po' di composto con un cucchiaino e metterlo sulla pasta sfoglia, quando avete terminato una fila rivoltare la pasta su se stessa e coprire l'impasto.

Tagliare i tortelli e stringere bene i bordi in modo che il pieno non esca durante la cottura.

Nel frattempo mettere una pentola sul fuoco con abbondante acqua corrente, quando bolle aggiungere i tortelli, mescolare e cuocere fino a quando vengono a galla. Usare una schiumarola per scolare i tortelli, metterli in una zuppiera e condirli con burro fuso o ragù di carne o sugo ai funghi e abbondante parmigiano grattugiato.