

PRIMI PIATTI

Tortelli di magro

di: *chocomolly*

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA SFOGLIA

8 uova

800 g circa di farina.

PER IL RIPIENO

750 g di ricotta

1 uovo

1

100 kg di spinaci da pulire

noce moscata

5 g di sale

pepe

120 g di grana grattugiato.

PREPARAZIONE

1 Per il ripieno mescolare la ricotta, gli spinaci ben strizzati e tritati, il sale, il pepe, il grana,

l'uovo e 3 grattate di noce moscata.

Far riposare per qualche ora.





2 Preparare la sfoglia, impastare fino ad ottenere una palla liscia.

Conservare l'impasto tra due piatti per non farla seccare e tirarne poca alla volta.



3 Stendere la sfoglia con la sfogliatrice al penultimo buco, farcirla e tagliare i tortelli.





- 4 Qualora non si utilizzassero subito, stenderli in un vassoio e metterli a congelare. Una volta congelati è possibile trasferirli in un sacchetto.



- 5 Condirli, a piacere, con del ragù o del burro fuso aromatizzato con della salvia.

