

PRIMI PIATTI

Tortelli

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

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



INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 500 gr

UOVA 5

PER IL RIPIENO

RICOTTA DI PECORA 500 gr

SPINACI oppure bietola - 500 gr

UOVA 1

PARMIGIANO REGGIANO 4 cucchiari da
tavola

NOCE MOSCATA

SALE

PEPE NERO

PER CONDIRE

RAGÙ DI CARNE

PREPARAZIONE

1 Passate al setaccio la ricotta, in una terrina rompete l'uovo sbattetelo e unite la ricotta, gli spinaci tritati, il formaggio, un pizzico di noce moscata, di sale, di pepe. Amalgamate bene il composto e mettetelo in frigorifero a riposare.

Nel frattempo preparate la pasta sfoglia disponendo la farina a fontana sulla spianatoia, formate un cratere e al centro mettete le uova. Amalgamate il tutto aiutandovi prima con una forchetta poi con i polpastrelli, impastare bene con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo che metterete a riposare, ricoperto da un panno, per almeno mezz'ora.

Stendete l'impasto fino ad ottenere una sfoglia fine che taglierete a strisce della stessa misura.

Con un cucchiaino disponete su una sfoglia tanti mucchietti di ripieno distanziandoli di 3 cm circa l'uno dall'altro. Ricoprite con la seconda sfoglia comprimendo con le dita la pasta intorno al ripieno e poi con la rondella dentata ritagliate i tortelli.

Cuoceteli in abbondante acqua salata, saranno pronti in pochi minuti, scolateli con il mestolo forato, versateli nel vassoio di portata e conditeli con il sugo di carne.