

PRIMI PIATTI

Tortellini con ripieno di aglio selvatico

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [45 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PREPARAZIONE

1 Per la sfoglia: in una pentola con abbondante acqua salata fate lessare l'aglio selvatico per 1 minuto.

In una padella mettete il burro con l'aglio e fate rosolare, tritare molto finemente.

In una ciotola mettete tutti gli ingredienti ed impastare fino ad avere una pasta omogenea.

Fate riposare per 30 minuti.

Con il mattarello stendete la pasta ricavando una sfoglia.

2 Per il ripieno: tritare molto finemente l'aglio con il prezzemolo.

In una ciotola mescolare tutti gli ingredienti.

Dalla sfoglia ricavate dei dischi, al centro di ogni disco mettete un cucchiaino di ripieno e ripiegate formando i tortellini.

3 Fate bollire i tortellini nel brodo e servite immediatamente.