

PRIMI PIATTI

# Tortelloni al forno fatti in casa

---

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

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

---



## PER IL RIPIENO

ricotta  
spinaci  
prezzemolo  
parmigiano  
1 tuorlo  
sale  
pepe  
noce moscata e un cucchiaino di pangrattato.

## PER LA PASTA

circa 300-350 g di farina 00  
7 tuorli  
olio d'oliva  
sale e un pizzico di zucchero.  
  
ragù bolognese  
parmigiano.

# PREPARAZIONE

1 Preparare il ripieno unendo gli ingredienti dati.

Preparare una sfoglia con gli ingredienti dati.

Stendere la sfoglia, disporvi il ripieno e confezionare dei tortelloni.



2 In una pirofila, mettere uno strato di ragù bolognese. Far cuocere per 2 minuti i tortelloni in acqua salata e disporli sopra il ragù.



3 Coprirli col resto del ragù e cospargere di parmigiano.



4 Infornare per 15-20 minuti a circa 220°C.

