

PRIMI PIATTI

Tortelloni di magro

LUOGO: Europa / Italia

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



PER LA SFOGLIA

400 g di farina 00

3 uova

sale.

PER IL RIPIENO

1 kg di spinaci surgelati

300 g di ricotta

2 uova

noce moscata

100 g di parmigiano reggiano grattugiato

burro

sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati in questa ricetta.



2 Lavare gli spinaci, quindi farli lessare con una manciata di sale.

Dopo circa un quarto d'ora scolarli, lasciarli intiepidire e strizzarli.



3 Tritarli finemente e farli insaporire con una noce di burro.



- 4 Impastare gli spinaci con la ricotta, quindi aggiungere le uova, il parmigiano ed un grattugiata di noce moscata. Amalgamare bene tutti gli ingredienti.



5 Preparare la sfoglia.



6 Tirare la sfoglia con la sfogliatrice e ricavarne dei quadrati di circa 6 cm di lato.

Collocare, nel centro di ogni quadrato, un mucchietto di ripieno, grosso come una piccola noce, ripiegarlo a triangolo saldando bene i bordi.

Girando il tortellone sul dito indice, sovrapporre le 2 punte del triangolo saldandole insieme.

Cuocere i tortelloni in abbondante acqua bollente salata.

Condirli a piacere o con burro fuso aromatizzato alla salvia o con la panna.



