

PRIMI PIATTI

Tortelli con ricotta e erba di campo

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



Tortelli con ricotta e erba di campo

PER LA PASTA FRESCA

UOVA 6

FARINA 600 gr

PER IL RIPIENO

ERBA DI CAMPO cotta - 300 gr

RICOTTA 300 gr

NOCE MOSCATATA

SALE

PEPE

PER IL CONDIMENTO

BURRO

FOGLIE DI SALVIA

PARMIGIANO GRATTUGIATO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete preparare i tortelli con ricotta e erba di campo, per prima cosa occupatevi della preparazione della pasta fresca: riunite all'interno di una scodella la farina,

aggiungete le uova e, con l'aiuto di una forchetta, iniziate a lavorare il tutto.



- 2 Trasferite il composto sul piano di lavoro e, continuate a lavorarlo bene fino a quando non diventa liscio e omogeneo. Quando l'impasto avrà raggiunto la consistenza desiderata, avvolgetelo con della pellicola trasparente, e mettetelo a riposare per circa 30 minuti in frigorifero.



- 3 Nel frattempo occupatevi del ripieno, prendete l'erba di campo pulitela e lavatela bene, quindi mettetela a lessare in una capace pentola con dell'acqua. Appena avrà raggiunto la cottura desiderata, scolatela bene e trasferitela all'interno di una padella, accendete il fuoco e, lasciate che l'acqua in eccesso evapori.



4 Una volta che l'erba di campo si sarà asciugata, lasciatela leggermente intiepidire, poi sminuzzatela al coltello.

Riunitela all'interno di una scodella, unite la ricotta, insaporite con un pizzico di sale, noce moscata e pepe e, mescolate bene; tenete da parte il ripieno.





- 5** Trascorso il tempo necessario per fare riposare la pasta fresca, prendete il panetto di pasta, lavoratelo brevemente, porzionatelo, infarinatelo e, schiacciatelo leggermente. Con l'aiuto della sfogliatrice iniziate a stendere la pasta. Inizialmente impostate la fessura della sfogliatrice più larga possibile, passate la sfoglia più volte riducendo ad ogni passaggio l'ampiezza della fessura, e ricordandovi di infarinarla leggermente ogni volta, questa operazione renderà alla pasta maggiore elasticità.





- 6 Ripiegate su stessa la sfoglia di pasta e, segnate leggermente la metà. Farcite la metà della sfoglia con il ripieno, appena preparato, fate dei mucchietti bene distanziati tra di loro. Inumidite leggermente con la punta delle dita i bordi della pasta, coprite con la metà della sfoglia e iniziate a confezionare i tortelli. Con una rotella ricavate i tortelli, poi sigillate bene con i rembi di una forchetta, abbiate l'accortezza di fare uscire il più possibile l'aria che si è formata all'interno, questo per evitare la rottura della pasta, durante la cottura.





- 7** Portate dell'acqua a bollore in una capace pentola, una volta raggiunto il bollore salatela e, aggiungete un filo d'olio extravergine d'oliva, in modo tale da non fare attaccare i tortelli durante la cottura.



- 8** Preparate il condimento: mettete a sciogliere il burro in una casseruola insieme a le foglie di salvia. Appena il burro si sarà sciolto spegnete il fuoco.



9 L'acqua è giunta a bollore, tuffate i tortelli nell'acqua bollente e, lasciateli cuocere fino a quando vengono a galla. Trascorso il tempo di cottura, scolate bene i tortelli, lasciando eliminare tutta l'acqua di cottura.





10 Impiattate e condite i tortelli con il burro e salvia appena preparato, aggiungete anche una generosa manciata di parmigiano grattugiato e, per decorazione una foglia di salvia.



