

PRIMI PIATTI

Tortelli bietole e borragine

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

600 g di farina
8 uova
300 g di bietole selvatiche
200 g di borragine
200 g di carne di vitello
200 g di magro di maiale
150 g di animella
30 g di mollica di pane
burro
latte
noce moscata
maggiorana
parmigiano
sale
pepe
ragù di carne (per condire).

PREPARAZIONE

- 1 Scottate la bietola e la borragine in acqua bollente salata, strizzatele bene e tritatele fini. Scottate le cervella e l'animella in acqua bollente e privatele della pellicina. Ammollate la mollica di pane in un po' di latte. Mettete al fuoco mezz'etto di burro e fatevi rosolare la carne di vitello e di maiale, negli ultimi minuti mettetevi ad insaporire anche l'animella; portate quindi a cottura. Tritate poi tutte le qualità di carne, aggiungetevi le verdure tritate, tre cucchiariate di parmigiano, la mollica di pane strizzata dal latte, un pizzico di maggiorana e di noce moscata, il sale, un po' di pepe e legate il tutto con un uovo e un tuorlo (il composto dovrà riuscire consistente, eventualmente unitevi un po' di parmigiano o di pangrattato). Impastate la farina con le rimanenti sei uova, stendete la sfoglia e preparate con il ripieno dei tortelli quadrati. Lessateli in acqua bollente salata e conditeli con il ragù di carne e parmigiano.