

PRIMI PIATTI

Tortelli d'erbette

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



PER IL RIPIENO

- 400 g di ricotta
- 300 g di foglie di bietole
- 100 g di parmigiano reggiano grattugiato
- 1 uovo
- sale
- noce moscata (poca)

PER LA SFOGLIA

- 300 g di farina
- 3 uova intere

PER CONDIRE

- 100 g burro fuso
- 80 g di parmigiano reggiano grattugiato

PREPARAZIONE

1 Lessate le foglie delle bietole, strizzatele e tritatele fini.

Lavorate la ricotta con le bietole, l'uovo, 100 g di parmigiano reggiano grattugiato, sale e un pizzico di noce moscata grattugiata.

Preparate la sfoglia impastando la farina con le uova.

Tirate la sfoglia il più sottile possibile, a strisce larghe circa 10cm.

Ponete il ripieno a mucchietti, grossi come una noce, in fila sulla striscia di sfoglia a una distanza di 4-5 cm l'uno dall'altro; ripiegate la striscia per il lungo in modo da ricoprire il ripieno; schiacciate con le dita intorno al mucchietto di ripieno.

Formate dei tortelli rettangolari tagliandoli con l'apposita rotellina.

Cuocete i tortelli in acqua salata, scolateli bene e conditeli, a strati con burro fuso e parmigiano reggiano grattugiato grattugiato.