

PRIMI PIATTI

Tortelli di bietola ed emmenthal

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **4 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



I **tortelli di bietola ed emmenthal** sono dei tortelli maremmani con una marcia in più: nel classico ripieno ricotta e bietola è stato aggiunto anche l'emmenthal per un sapore più deciso. Provateli anche voi se avete voglia di un bel tortello gustoso.

PER LA PASTA

FARINA DI GRANO DURO O SEMOLA

200 gr

UOVA 2

SALE 1 pizzico

PER IL RIPIENO

RICOTTA DI MUCCA 250 gr

BIETOLE lessate - 250 gr

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

EMMENTHALER 50 gr

TUORLO D'UOVO 1

NOCE MOSCATA 1 pizzico

PEPE BIANCO 1 pizzico

BURRO 20 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Prendete le bietole, che avrete lessato e lasciato raffreddare e tritatele grossolanamente al coltello.



- 2 Trasferite le bietole tritate in una ciotola e unitela ricotta, mescolate per amalgamare gli ingredienti.



- 3 Aggiungete il parmigiano, il sale, un po' di noce moscata, un pizzico di pepe bianco e mescolate nuovamente.



- 4 A questo punto aggiungete il tuorlo d'uovo e l'emmental grattugiato e mescolate per incorporarlo bene.





- 5 Prendete la pasta fresca e stendetela finemente con la sfogliatrice fino ad ottenere un rettangolo.



- 6 Con un coppapasta, della forma che preferite, segnate leggermente la pasta giusto per prendere le misure e capire quanti tortelli potrebbero starci. Quindi disponete un mucchietto di ripieno al centro di ogni tortello segnato.





- 7** Inumidite con un po' di acqua i bordi del tortello, quindi coprite tutto con un secondo rettangolo di pasta, schiacciate con le mani in corrispondenza del ripieno così da far uscire tutta l'aria intrappolata tra le sfoglie.



- 8** Prendete il coppapasta e tagliate i ravioli facendo attenzione che siano sigillati bene.



- 9 Mettete una pentola colma di acqua sul fuoco e portata a bollore. Quando l'acqua inizia a bollire, salate e aggiungete un filo di olio extravergine di oliva che permetterà alla pasta fresca di non attaccarsi e riportate a bollore. Quindi aggiungete i tortelli e fateli cuocere per qualche minuto.





- 10** Nel frattempo prendete un pentolino e fate sciogliere il burro che utilizzerete come condimento.

Scolate i tortelli con una schiumarola e disponeteli in un piatto.



- 11** Trasferite i tortelli dal piatto al vassoio questo modo saranno completamente asciutti e conditeli con il burro fuso e abbondante parmigiano.

