

PRIMI PIATTI

Tortelli di magro burro e salvia

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **5 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Tortelli di magro burro e salvia: ricotta e spinaci è un abbinamento che sa di primavera, oltre che un classico della cucina...Ve li proponiamo per il pranzo di Pasqua: materie prime eccellenti e sapori semplici sono il segreto del successo di questo primo piatto.

INGREDIENTI

PASTA ALL'UOVO fresca - 200 gr

SPINACI 200 gr

RICOTTA di pecora - 200 gr

UOVA 1

SALE

NOCE MOSCATA

PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 50 gr

INGREDIENTI PER IL CONDIMENTO

BURRO 100 gr

SALVIA 5 foglie

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Lessate gli spinaci in acqua leggermente salata, quindi scolateli, strizzateli bene dall'acqua in eccesso e sminuzzateli.



- 2 Setacciate la ricotta, in una ciotola, aggiungete gli spinaci, il formaggio grattugiato, l'uovo ed insaporite con sale e noce moscata.



- 3 Stendete la pasta all'uovo in una sfoglia sottile e rettangolare.

Disponete dei cucchiaini di ripieno ad intervalli regolari lungo tutta la sfoglia.



- 4 Coprite il tutto con un'altra sfoglia schiacciando con le dita in prossimità del ripieno per far fuoriuscire l'aria intrappolata tra le sfoglie.



- 5 Tagliate i tortelli, di circa 7 cm di lato, aiutandovi con una rotella taglia pasta.



6 Lessate i tortelli in abbondante acqua salata per 5 minuti.

Nel frattempo fate fondere il burro in una padella insieme alle foglie di salvia e una bella macinata di pepe; lasciatelo sfrigolare per un paio di minuti, evitando di farlo colorare.



7 Scolate i tortelli e trasferiteli direttamente nella padella con il condimento.



8 Spolverate a piacere con del parmigiano grattugiato.