

PRIMI PIATTI

Tortelli maremmani

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I tortelli maremmani sono un primo piatto, ovviamente di origine toscana, costituiti da una fantastica sfoglia all'uovo che racchiude un favoloso ripieno a base di ricotta e spinaci...ripieno che in altre parti d'Italia verrebbe definito "di magro" se non fosse che rispetto ad altre zone d'Italia, qui, in Toscana, si utilizza una ricotta di pecora davvero unica, come unici sono i tortelli che ne escono!

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 200 gr

UOVA 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tè

SALE 1

PER IL RIPIENO

SPINACI 200 gr

RICOTTA DI PECORA 200 gr

UOVA 1

SALE

NOCE MOSCATA

PARMIGIANO REGGIANO 50 gr

PER CONDIRE

RAGÙ DI CARNE

PREPARAZIONE

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

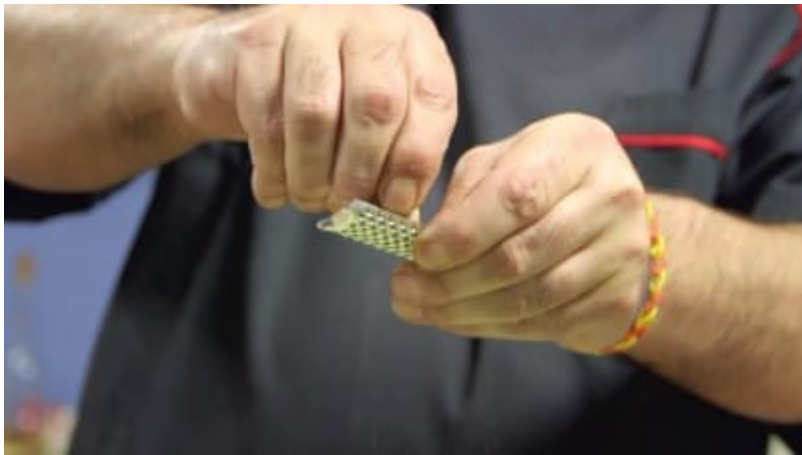


- 2 Riunite gli spinaci e la ricotta in una ciotola.



- 3 Aggiungete l'uovo, la noce moscata, il sale ed il formaggio e mescolate fino ad amalgamare

bene gli ingredienti.





4 Trasferite la farcia in una sacca da pasticciare.



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

Distribuite dei mucchietti di farcia lungo la sfoglia distanziandoli di circa 3 cm.





- 6 Coprite il tutto con una seconda sfoglia, inumidendo quella sottostante con poca acqua se si fosse seccata eccessivamente.



- 7 Schiacciate bene con le dita tutt'intorno al ripieno così da sigillare bene le sfoglie all'uovo.



- 8 Tagliate i tortelli e mettete li da parte.



- 9 Portate a bollore una pentola colma d'acqua, salatela e versatevi un goccio d'olio extravergine d'oliva con il quale eviterete che i tortelli s'incollino l'uno all'altro.



- 10 Lessate i tortelli per circa 5 minuti, scolateli e serviteli su di un vassoio cosparsi di ragù. Aggiungete del parmigiano grattugiato a piacere.

