



LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTELLI D'ERBETTA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

Grattugiato 30 Mesi

Burro

INGREDIENTI

Spinaci, Uova, Sale "400 g di sfoglia all'uovo 700 g di erbe o biette surgelate in cubetti 300 g di ricotta asciutta 300 g di Parmigiano Reggiano Parmareggio 30 mesi 80 g di Burro Parmareggio 1 uovo 4 foglie di salvia Noce moscata Sale"

DESCRIZIONE

"Sbollentate le erbe, scolatele e strizzatele. Tritatele e amalgamatele con la ricotta, l'uovo, 200 g di Parmigiano Reggiano 30 mesi Grattugiato Parmareggio, un pizzico di sale e di noce moscata. Stendete la sfoglia in strisce e distribuitevi in lunghezza dei mucchietti di ripieno equidistanti tra loro; piegate la pasta sopra al ripieno, premete intorno per eliminare l'aria e ricavate dei tortelli rettangolari ritagliando con una rotella tagliapasta. Lessate i tortelli ritagliando con una rotella tagliapasta. Lessate i tortelli in acqua bollente salata fin quando la pasta sarà cotta ancora consistente. Nel frattempo sciogliete il burro in un pentolino antiaderente con qualche foglia di salvia; quando i tortelli saranno cotti, scolateli con un mestolo forato, adagiateli in una terrina e conditeli a strati con burro fuso e con una spolverata di Parmigiano Reggiano Parmareggio. Serviteli ben caldi."