



LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTELLI ALLE ERBETTE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

Burro

INGREDIENTI

(x4 persone) - 340 gr di farina di tipo “00” - 4 uova - 300 gr ricotta - 500 gr bietola bollita - 150 gr Parmigiano Reggiano - 50 gr burro - sale q.b. -noce moscata q.b.

DESCRIZIONE

Preparazione: 45 minuti Cottura: 5 minuti Descrizione ricetta: Iniziare concentrandoci sulla pasta fatta in casa: prendere la farina di tipo “00”, creare uno spazio nel mezzo nel quale aggiungere due uova, iniziare a far amalgamare il tutto impastando. Far riposare la pasta per 30 minuti. Nel frattempo preparare il ripieno: mettere la ricotta dentro a un contenitore, inserire anche la bietola bollita e tagliata, insieme al Parmigiano Reggiano grattugiato, l'uovo, il sale e mescolare tutto, insieme anche alla noce moscata grattugiata. Stendere l'impasto e tirarlo con l'aiuto di un mattarello per ottenere una pasta sottile. Posizionare la pasta su un piano da lavoro e porre al di sopra un cucchiaino di ripieno (per tortello) e poi ricoprirlo con la pasta, cercare di non lasciare buchi d'aria che con la cottura rischiano di rompere il tortello. Andare poi a rifinirli con una rotella tagliapasta. E' importante che i tortelli abbiano una dimensione simile tra loro per avere una giusta cottura di tutti. Mettere una pentola piena di acqua salata a bollire, una volta raggiunta la temperatura, buttare i tortelli, che saranno pronti dopo 5 minuti. Preparare un piatto che sul fondo abbia dei pezzetti di burro, adagiarsi sopra i tortelli ben colati e porre sopra uno strato di Parmigiano Reggiano. Un'ottima ricetta tradizionale ma sempre appetitosa!