



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Tortelli di erbette alla reggiana



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

3 ore Tempo

Attrezzatura : **mattarello, padella, pentola**

Ingredienti

- 300 g di farina bianca
- 3 uova
- sale
- 800 gr di erbette
- 200 gr di ricotta
- noce moscata
- lardo
- parmigiano reggiano
- prezzemolo
- aglio

Preparazione Tortelli di erbette alla reggiana

Passo 1.

Formate una fontana con la farina ed aggiungetevi le uova ed un pizzico di sale.

Passo 2.

Mescolate bene l'impasto finchè risulta molto liscio.

Passo 3.

Fate riposare l'impasto ricoperto da pellicola.

Passo 4.

Pulite le erbette e stufatele in acqua bollente.

Passo 5.

Scolatele e sminuzzatele.

Passo 6.

Preparate un soffritto con lardo, aglio e prezzemolo tritati insieme quindi aggiungete le erbette e fate cuocere per circa 5 minuti.

Passo 7.

Mettete il soffritto da parte affinché si raffreddi.

Passo 8.

Aggiungete quindi parmigiano grattugiato, noce moscata e la ricotta, quindi amalgamate bene fino ad ottenere un composto omogeneo.

Passo 9.

Stendete la pasta in una sfoglia sottile con il mattarello.

Passo 10.

Formate una fila di palline di ripieno con un cucchiaino.

Passo 11.

Ripiegate la pasta a metà per chiudere all'interno il ripieno, quindi ritagliate dei quadratini di qualche centimetro.

Passo 12.

Fate cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, quindi coditeli con burro fuso o ragù.

Passo 13.

Spolverizzate con il parmigiano grattugiato prima di servire.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)