



LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTELLI D'ERBETTA

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato 30 Mesi
Burro

INGREDIENTI

- 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 in acqua bollente salata fin quando la pasta sarà cotta ma 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.