Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

# TORTELLI ALLE ERBETTE

## INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato fresco
Burro

## INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 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.

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, adagiarci sopra i tortelli ben colati e porre sopra uno strato di Parmigiano Reggiano.

Un’ottima ricetta tradizionale ma sempre appetitosa!