



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



TORTELLONI DI RICOTTA

INGREDIENTI:

La Sfoglia:

Uova di Gallina 4 (intere)
Farina di Grano Tenero Gr 400

IL Ripieno:

Ricotta Vaccina Buona Gr 500
Uova di Gallina 2 (intere)
Parmigiano Reggiano Gr 170 (grattugiato)
Prezzemolo Fresco Gr 100 (sporco)
Noce Moscata Q.B. (grattugiata)
Sale Fino Q.B.

IL Condimento:

Salsa di Pomodoro Q.B.
Burro Fresco Gr 30
Basilico Fresco Q.B. (a piacere)

PROCEDIMENTO:

Fare una sfoglia classica, ovvero impastare sul tagliere di legno gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio e non troppo tenero, infarinare e coprire con una scodella, lasciare riposare per 30 minuti.

Tirare col mattarello una sfoglia dello spessore di 1,5 mm.

Tagliare dei quadrati di cm 5x5 e mantenerli coperti con un foglio di plastica mentre depositerete, al centro di ogni quadrato, il ripieno che si deve preparare almeno 30 minuti prima e conservarlo in frigorifero chiuso in un contenitore.

Per fare il ripieno mescolare assieme la ricotta, le uova, il parmigiano reggiano, il prezzemolo lavato, asciugato e tritato fine, la noce moscata e il sale.

Mettere la giusta quantità di ripieno sopra ogni quadrato e preparate i tortelloni chiudendo ogni quadrato come da foto.

Cuocere in acqua bollente salata, per pochissimi minuti,(2/3) e condire con il burro, la salsa di pomodoro e se volete anche qualche foglia di basilico fresco.



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com