



IMPASTI

## Tortelli maremmani



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

30 MIN



TEMPO DI COTTURA

0 MIN



CALORIE

520K

NOTE

30 MINUTI DI RIPOSO



### INGREDIENTI

300 g di Farina 0

3 Uova

#### PER IL RIPIENO

200 g di Ricotta fresca

400 g di Spinaci freschi

40 g di Parmigiano grattugiato

Noce moscata

2 cucchiaini di Olio extravergine di oliva

Sale

### Preparazione

• Setacciate su un piano la farina e disponetela a fontana, al centro versatevi le uova e sbattetele leggermente con la forchetta. Amalgamate uova e farina poco alla volta, facendo attenzione a non far uscire il liquido.

• Quando avrete incorporato la farina agli altri ingredienti, lavorate fino a ottenere un impasto omogeneo; se necessario aggiungete poca acqua a temperatura ambiente. Formate un panetto, avvolgetelo con la pellicola alimentare e fatelo riposare per 30 minuti.

- Intanto occupatevi del ripieno. Mondate e lavate gli spinaci con cura, quindi trasferiteli in una padella con un filo d'olio e lasciateli cuocere, coperti e a fiamma bassa, per 5 minuti.
- A cottura ultimata fateli raffreddare, strizzateli e tritateli finemente con un coltello.
- In una ciotola lavorate la ricotta insieme al parmigiano, un pizzico di sale e una spolverata di noce moscata; aggiungete gli spinaci e amalgamate bene tutti gli ingredienti.
- Riprendete il panetto di pasta, tagliatene via un pezzo (rimettete il resto a riposo, sempre avvolto da pellicola) e infarinatelo leggermente; quindi passatelo nella macchinetta per stendere la pasta, varie volte fino a raggiungere uno spessore molto fine.
- Se non avete la macchinetta, stendete la pasta con il matterello e tagliatela a strisce larghe una decina di cm, procedendo poi come indicato.
- Stendete la sfoglia ottenuta e, aiutandovi con due cucchiaini, disponete lungo il lato lungo dei mucchietti del ripieno, grandi come una nocciola, alla distanza di 3 cm circa l'uno dall'altro. Usando un pennellino, inumidite con acqua la sfoglia intorno al ripieno.
- Ripiegatevi sopra la parte libera della pasta e premete intorno al ripieno con le dita, in modo da far uscire l'aria; sigillateli bene e poi ritagliate i tortelli con l'apposita rotella o con un coltello ben affilato.
- Continuate lavorando anche gli altri pezzi di pasta; via via che i tortelli sono pronti, appoggiateli su un telo spolverizzato con della semola.

Romina Bartolozzi