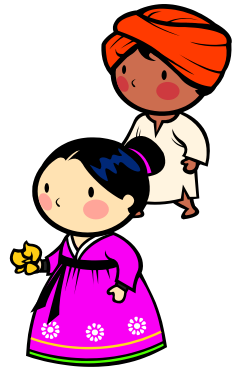
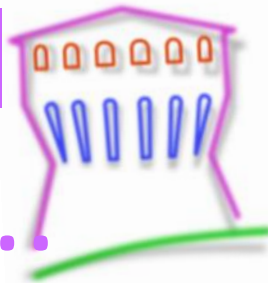




NOI che...



...Castel Guelfo...

Le Ricette di “Dimmi ciò che mangi...”

Cucina etnica e tradizionale. Laboratorio d' incontro e scambio di ricette, usi e costumi.

TORTELLI DI RICOTTA BURRO E SALVIA

Ricetta italiana

INGREDIENTI PER 20 PERSONE

Ingredienti per la sfoglia:

- 40 uova
- 4 kg di farina
- Un pizzico di sale
- Un filo d'olio
- Acqua q.b.

Ingredienti per il ripieno:

- 2 ricotte intere
- 900 gr di parmigiano grattugiato
- Un pizzico di sale
- 200 gr di prezzemolo tritato

Ingredienti per il condimento:

- 300 gr di burro
- 60 foglie di salvia
- Parmigiano grattugiato q.b.

PROCEDIMENTO

Preparare il ripieno dei tortelli mescolando con cura tra loro tutti gli ingredienti all'interno di una ciotola.

Preparare la pasta amalgamando tra loro gli ingredienti ed impastando con le mani fino a formare un impasto sodo ed elastico.



Utilizzando l'apposita macchina per tirare la sfoglia stendere la pasta fino a raggiungere uno spessore di pochi millimetri e tagliare dei quadrati della lunghezza di 4 centimetri.

Al centro di ogni quadrato mettere una noce di ripieno e richiudere il tortello formando un cappelletto gigante. È una procedura più lunga ed elaborata rispetto ai classici tortelli, ma di

sicuro il risultato sarà più gradito agli occhi dei commensali. Portare ad ebollizione l'acqua salata all'interno di una pentola

capiante. Una volta che l'acqua ha raggiunto lo stato di ebollizione immergervi i tortelli e farli cuocere per alcuni minuti, fino a quando non salgono a galla.

Con l'aiuto di una ramina scolare i tortelli e porli in un ampio piatto da portata e condirli con il burro, le foglie di salvia fresche e il parmigiano. Se si prepara un grande quantità di tortelli, come in questo caso), è bene cuocerli in più volte, troppi tortelli all'interno di una pentola potrebbero attaccarsi tra loro. Servire in tavola ancora caldi e.....
buon appetito a tutti!!!!!!!



Realizzato in collaborazione con: