

Gastronomia Cinque Stelle

Tortelli di Erbetta alla Parnigiana

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta

- 300 gr di farina "00"
- 3 uova intere
- olio extravergine di oliva e sale q.b.

Per il ripieno

- 300 gr di ricotta
- 150 gr di spinaci
- 1 tuorlo d'uovo
- 150 gr Parnigiano Reggiano stagionato 30 mesi

Per il condimento

- Parnigiano Reggiano grattugiato
- burro fuso q.b.

Preparazione

Per la pasta

Disponere la farina sul tagliere, rompersi le uova, aggiungere sale e di olio di oliva. Una volta che l'impasto è ben omogeneo, lasciare riposare un'ora circa, poi tirare la sfoglia e ricavare delle strisce di 10 cm di larghezza. Sul lato basso della striscia disporre il ripieno a intervalli regolari, chiudere ripiegando la sfoglia su se stessa e ricavare, tagliandoli con la rotella, dei rettangoli di 4x3 cm circa.

Per il ripieno

Amalgamare gli ingredienti fino ad ottenere un impasto omogeneo, pronto da utilizzare subito.

Cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, scolarli, cospargerli di Parnigiano Reggiano grattugiato, aggiungere il burro fuso e servirli in tavola.

Curiosità

Tortelli è il nome utilizzato, prevalentemente in Emilia-Romagna, Lombardia e Toscana per indicare un tipo di pasta ripiena di forma rettangolare condita con burro fuso.

Il ripieno dei tortelli Parnigiani si differenzia dai Reggiani per gli ingredienti e le proporzioni, gli spinaci per i tortelli Parnigiani e le foglie di bietola per i Reggiani e le diverse proporzioni tra la ricotta e spinaci, infatti, nel ripieno dei tortelli Parnigiani prevale la ricotta agli spinaci.