

# TORTELLI ALLE ERBETTE

Ingredienti per 6 persone:

Per il ripieno:

- 400 g di ricotta romana,
- 300 g di foglie di bietole,
- 100 g di formaggio parmigiano grattugiato,
- 1 uovo,
- sale,
- poca noce moscata.

Per la sfoglia:

- 300 g di farina,
- 3 uova intere.

Per condire:

- 100 g di burro fuso,
- 80 g di parmigiano grattugiato.

Lessate le foglie delle bietole, strizzatele e tritatele fini.

Lavorate la ricotta con le bietole, l'uovo, 100 g di parmigiano, sale e un pizzico di noce moscata grattugiata.

Preparate la sfoglia impastando la farina con le uova.

Tirate la sfoglia il più sottile possibile, a strisce larghe circa 10 cm.

Ponete il ripieno a mucchietti, grossi come una noce, in fila sulla striscia di sfoglia a una distanza di 4-5 cm l'uno dall'altro; ripiegate la striscia per il lungo in modo da ricoprire il ripieno; schiacciate con le dita intorno al mucchietto di ripieno.

Formate dei tortelli rettangolari tagliandoli con l'apposita rotellina.

Cuocete i tortelli in acqua salata, scolateli bene e conditeli, a strati con burro fuso e parmigiano.