

TORTELLONI VERDI AGLI SPINACI CON SALSA ALLE NOCI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 400 g di farina,
- 4 uova,
- 400 g di spinaci freschi,
- sale.

Per il ripieno:

- 300 g di ricotta,
- 500 g di spinaci,
- 100 g di prosciutto cotto,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 1 uovo,
- noce moscata,
- sale,
- pepe.

Per il condimento:

- 120 g di gherigli di noci,
- 20 g di pinoli,
- 50 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 50 g di parmigiano grattugiato,
- sale.

Mondate, lavate e lessate in acqua salata gli spinaci per la sfoglia e quelli per il ripieno; strizzateli bene fino a che non contengono più acqua, passate due volte al passaverdure quelli per la confezione della pasta.

Preparate il ripieno: passate al setaccio la ricotta, tritate gli spinaci e il prosciutto.

In una terrina mescolate questi ingredienti con il formaggio grattugiato; legate con il tuorlo dell'uovo, insaporite con sale, pepe e una grattugiatina di noce moscata.

Versate sulla spianatoia la farina, fate la fontana, unite le uova e gli spinaci, impastate e tirate la sfoglia.

Ritagliate la sfoglia in quadrati di 5 o 6 centimetri di lato, distribuite su ogni quadrato un po' di ripieno, poi ripiegate la pasta sul ripieno in modo da ottenere un triangolo.

Schiacciate con le dita tutt'intorno al ripieno per saldare la pasta, poi accostate tra loro i due angoli opposti del triangolo per dare la forma definitiva.

Preparate il condimento: Fate tostare appena appena i gherigli in forno caldo, per poter togliere con più facilità la pellicola che li ricopre: quindi pestateli bene nel mortaio insieme ai pinoli, in modo che diventino quasi cremosi.

Mescolatevi il parmigiano grattugiato poi, sempre mescolando, con un cucchiaino di legno aggiungete a filo l'olio fino a formare una salsa semidensa.

Cuocete i tortelloni in abbondante acqua salata, scolateli bene; e subito, ben caldi, conditelo con il sugo di noci.

Volendo potete aggiungere un trito di prezzemolo fresco.