

PREPARIAMO INSIEME PIATTI PRELIBATI PER PALATI RAFFINATI

È ricotta, signoria!

Nella piazza principale,
C'è il mercato regionale,
a migliaia i cittadini,
eppure anche i contadini,
Son venuti per comprare,
cose belle e cose rare.
In un un angolo seduto,
C'è un bimbetto ben pasciuto,
Che traendone da un cestello,
mostra a tutti un fagottello.
Un signore ben vestito,
Gli si ferma lì impettito:
" Che cos'hai in quel fagotto?
Non mi sembra neanche cotto!
" È ricotta, Signoria!
Fatta dalla mamma mia!
Solo latte, ma speciale
che guarisce ogni male ."



Tortelli di ricotta e salvia

Ingredienti per 4 persone

Per la pasta:

400 grammi di farina
3 uova
5 cl di vino bianco
sale.

Per il ripieno:

1 cucchiaio di prezzemolo tritato 50 grammi di parmigiano grattugiato 500 grammi di ricotta 1 uovo noce moscata sale pepe

Per la salsa:

8 foglie di salvia 100 grammi di panna
20 grammi di burro 50 grammi di parmigiano grattugiato.

Preparazione:

Per la preparazione del ripieno, amalgamate bene tutti gli ingredienti e fate riposare.

Per la preparazione della pasta, lavorate la farina con le uova, il vino e il sale e fate riposare la pasta in un canovaccio umido per circa 10 minuti.

Per la preparazione della salsa, mettete in un tegame a fuoco basso il burro e la salvia. Non appena cominceranno a soffriggere, aggiungete la panna e fate cuocere per 3 minuti.

Nel frattempo confezionate i tortelli:

tirate la pasta in una sfoglia sottile, ritagliate dei quadrati di 5 centimetri di lato, adagiate al centro di essi una noce di ripieno, chiudeteli con un altro quadrato di pasta, sigillando bene i bordi per evitare che si aprano durante la cottura.

Fate cuocere i tortelli in abbondante acqua salata, scolateli e versateli nella salsa preparata. Saltateli a fuoco medio, aggiungendo il parmigiano grattugiato.