



TORTELLI CON LA CODA VERDI, LATRIPLOZERO®

- g 300 pasta all'uovo verde spinaci
- g 500 ripieno di ricotta e borragine

PER IL CONDIMENTO E GUARNIZIONE:

- g 27 burro
- g 10 formaggio parmigiano reggiano 24 mesi 'grattugiato'
- qb salvia

Sfogliare la pasta e formare i tortelli.
Cuocere in abbondante acqua salata.
Servire con burro, salvia e formaggio

PASTA ALL'UOVO VERDE SPINACI

- g 1000 Farina **Far Pasta, LaTriplozero®**
- g 390 uova
- g 120 spinaci
- g 12 sale fino

Scottare velocemente gli spinaci in microonde per qualche secondo
Strizzare gli spinaci per togliere l'acqua in eccesso
Mescolare lo spinacio con le uova e con un frullatore ad immersione sminuzzare finemente il vegetale.
Mettere la farina in macchina e versare a filo le uova con gli spinaci.
Impastare fino a che l'impasto non è liscio.
Lasciar riposare l'impasto coperto per almeno dieci minuti prima di iniziare a sfogliare.

RIPIENO DI RICOTTA E BORRAGINE

- g 800 borragine
- g 500 ricotta vaccina
- g 160 formaggio parmigiano reggiano 24 mesi 'grattugiato'
- g 30 tuorlo d'uovo pastorizzato
- g 4 aglio 'in camicia'
- g 8 sale e pepe

Rosolare l'aglio nell'olio unire la borragine e stufare.
Raffreddare velocemente per mantenere il colore.
Strizzare le erbe e tritare.
Unire il resto degli ingredienti ed amalgamare bene.

MOLINO DALLAGIOVANNA G.R.V. S.r.l.

reg.imprese 00112590336 PC
rea 67308 PC
cap.sociale € 100.800,00 int.vers.
P.IVA IT00112590336

via madonna del pilastro, 2
29010 gragnano trebbiense PC - Italy
t. +39.0523.787155
f. +39.0523.787450

info@dallagiovanna.it
www.dallagiovanna.it
www.shopdallagiovanna.it

