



Tortellini Verdi con Burro e Salvia

Fai l'impasto per la sfoglia con la farina, 4 uova, le foglie del basilico tritate e fai riposare. Prepara il ripieno con gli spinaci, la ricotta, 1 etto di forma grattugiata, 1 uovo e amalgama bene.

Con il mattarello tira la sfoglia, taglia dei quadrati di 5x5 cm. circa, posiziona il ripieno e forma i tortelli. Fai bollire una pentola di acqua salata, tuffa la pasta, cuoci 5 minuti, scola e condisci con il burro fuso, foglie di salvia e spolvera con la restante forma grattugiata.

Buon appetito...

Ugo Picia

[Read More](#)
