

# Tortellis de bettes au Ricotta



Catégorie

Plat



Personnes

04 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

60 minutes

## Ingrédients

Fromage : 200 grs [Ricotta](#) de brebis

200 grs parmesan râpé

4 L eau salée

400 grs pâte à nouilles

1 kg bettes

100 grs beurre

sel, muscade

## Préparation

Confectionnez la pâte à nouilles. Tamisez la ricotta dans une terrine. Epluchez, équeutez, lavez les bettes. Pochez-les dans l'eau bouillante 10 minutes. Egouttez, rafraîchissez et hachez-les. Déposez-les dans une sauteuse avec 50 grs de beurre, faites rissoler dix minutes à feu modéré. Assaisonnez : sel, muscade. Hors du feu, ajoutez la ricotta, le parmesan. Triturez bien ces éléments. Laissez en attente. Au moment voulu, étalez et laminez la pâte au rouleau sur la planche farinée à 1,5 mm d'épaisseur. Espacez de 2,5 cm les noisettes de farce sur la moitié de la feuille de pâte. Repliez l'autre moitié par-dessus, appuyez du bout des doigts les intervalles pour souder la pâte. Détaillez à la roulette lisse. Dans l'eau salée en ébullition, jetez les tortellis 10 par 10. Laissez cuire jusqu'à ce qu'ils remontent à la surface. Egouttez et rangez-les dans un plat de service beurré. Entre chaque couche, déposez des flocons de beurre et une poignée de parmesan râpé. Laissez en attente à couvert durant 10 minutes pour fondre beurre et fromage.