

# Tortellis de Ricotta



Catégorie

Plat



Personnes

04 personnes



Temps préparation

40 minutes



Temps de cuisson

40 minutes

## Ingrédients

Fromage : 300 grs [Ricotta](#)

100 grs parmesan râpé

400 grs pâte à nouilles

4 L eau salée

500 grs épinards

75 grs beurre

2 oeufs

sel, poivre

muscade.

## Préparation

Préparez la pâte. Lavez, épluchez et pochez les épinards. Laissez-les refroidir, essorez et hachez-les. Déposez-les dans une terrine. Passez la ricotta au tamis au-dessus de cette terrine. Ajoutez les oeufs entiers, les 2/3 du parmesan, le sel et un peu de noix de muscade. Triturez le tout soigneusement pour obtenir une farce très homogène. Etalez et laminez la pâte à 2 mm d'épaisseur au rouleau sur la planche farinée. Détaillez-la en losanges de 6 à 7 cm de côté à la roulette lisse. Au centre de chacun, déposez à la cuillère une noix de farce. Repliez le losange en forme torsadée, pressez bien la pâte pour coller les bords. Portez le récipient d'eau salée à ébullition. Cuisez 5 à 6 minutes. Egouttez, rangez sur le plat de service beurré. Semez le reste du parmesan entre les couches et dessus les tortellis. Pour finir, arrosez de beurre fondu, ou simplement parsemez la surface de flocons de beurre frais.