

dosi per 6 persone

Il ripieno:

1 kg di erbette da taglio

400 g di ricotta romana

250 g di parmigiano grattugiato

1 uovo

sale

La sfoglia:

700 g di farina bianca 00

6 uova

sale

Il condimento:

burro

parmigiano grattugiato

erba salvia



Procedimento:

Lavare con cura le erbette, togliendo completamente il gambo. Cuocerle con pochissima acqua,

strizzarle accuratamente e tritarle finemente. Passare al setaccio la ricotta, unirvi le erbette,

abbondante parmigiano, l'uovo e il sale. Mescolare accuratamente e amalgamare bene il tutto.

Versare la farina sulla spianatoia e formare la fontana, unirvi le uova e il sale, impastare con cura e

formare una sfoglia liscia. Coprire con un tovagliolo e lasciar riposare per mezzora.

Tirare la sfoglia non troppo sottile in larghe strisce e tagliarle in quadrati da 7 cm di lato, porvi al

centro un cucchiaino di ripieno e ripiegare la pasta su se stessa, premere bene e chiudere

perfettamente, rifilare i bordi con una rotella dentata. Cuocerli in abbondante acqua salata per 12-

15 minuti e condirli con il burro fuso profumato con le foglioline di salvia. Servire in piatto ovale o

in piatti individuali con una formaggiera, passata a parte, di parmigiano grattugiato al momento.