



Ferri Micaela

Link blog <https://blog.giallozafferano.it/lericettedimichi/>

Link articolo <https://blog.giallozafferano.it/lericettedimichi/tortelli-alle-erbette/>

Social:

Instagram <https://instagram.com/micaelaferri/>

Pagina Facebook <https://www.facebook.com/pages/Le-ricette-di-Michi/291182204275651>

Pinterest <https://it.pinterest.com/micaelaferri/>

Tortelli alle erbette

- tempo di preparazione 1 ora
- tempo di riposo 1/2 ora
- tempo di cottura 5 minuti
- ricetta per 4 persone

Ingredienti

- 300 g di farina
- 3 uova da sfoglia
- 200 g di bietole cotte
- 150 ml di latte

- 100 g di Parmigiano Reggiano grattugiato più quello per condire
- pangrattato di Pane Nero q.b.
- noce moscata q.b.
- sale q.b.
- perle di Aceto balsamico di Modena
- un mazzetto di salvia fresca
- burro q.b.
- olio extravergine di oliva per friggere la salvia

Preparazione

Versate il latte in una casseruola e portate a bollore. Aggiungete alcuni cucchiari di pangrattato e iniziate a mescolare. Dovete ottenere una crema morbida, se il composto risulta troppo liquido potete aggiungere un pochino di pangrattato. Regolate di sale e profumate con una grattatina di noce moscata. Aggiungete le bietole o gli spinaci già cotti, mescolate e lasciate intiepidire.

Una volta che il composto è tiepido aggiungete il Parmigiano Reggiano grattugiato, mescolate e tenete da parte.

Preparate la sfoglia. Impastate la farina con le uova fino ad ottenere un composto liscio ed elastico. Lasciate riposare la pasta, avvolta nella pellicola trasparente, per circa mezz'ora. Con l'aiuto della nonna papera tirate la sfoglia abbastanza sottilmente e ricavate con la rotella tagliapasta dei quadrati di circa 8 cm di lato. Mettete una noce di pesto al centro, schiacciate leggermente con il dito per ricavare un piccolo spazio, e aggiungete tre, quattro perle di aceto balsamico di Modena. Ricoprite delicatamente ripiegando la sfoglia prima a triangolo e poi, unendo i due angoli facendoli passare intorno al medio e l'indice, date la forma tipica del tortello. Disponete i tortelli alle erbe su un vassoio spolverato di semola.

Versate in una piccola padellina un filo d'olio extravergine d'oliva e friggete velocemente alcune foglie di salvia. Appena sono croccanti riponetele ad asciugare su un foglio di carta assorbente.

Portate a bollore abbondante acqua salata e cuocete i tortelli. Nel frattempo sciogliete alcune noci di burro in una padella ampia, aggiungete un rametto di salvia e lasciate insaporire.

Prelevate delicatamente i tortelli, una volta cotti, con il mestolo forato. Metteteli nella padella con il burro fuso e saltateli velocemente.

Disponete i tortelli alle erbe nei piatti individuali, guarnite con un paio di foglie di salvia fritta e una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Ricetta del Pan Ner tradizionale

Il pane di segale a casa mia piace molto. Lo impasto spesso, per poi tagliarlo a fette e servirlo sia con i piatti salati che a colazione spalmato con confettura o crema alla nocciola. E' decisamente goloso.

INGREDIENTI DEL PANE NERO TRADIZIONALE

- 275 g di farina di segale
- 125 g di farina 0 di grano tenero
- 100 g di farina integrale di grano tenero
- 10 g di sale
- 5 g di lievito di birra fresco (nella ricetta tradizionale sarebbero 10 g)
- 280 ml di acqua

PREPARAZIONE

Sciogliete il lievito in un pochino di acqua tiepida.

Miscelate le farine in una ciotola capiente e appena il lievito avrà fatto una leggera schiuma aggiungetelo alle farine. Iniziate a impastare aggiungendo mano a mano l'acqua.

Aggiungete il sale e terminate di impastare. Non c'è bisogno di impastare a lungo, l'alta percentuale di farina di segale e integrale non sviluppa molto glutine.

Formate una palla e lasciatela lievitare in una ciotola coperta. Come avete visto dalla lista degli ingredienti io ho utilizzato pochissimo lievito rispetto alla ricetta tradizionale. Ho portato avanti i tempi di lievitazione. L'impasto deve raddoppiare.

A questo punto, fate velocemente una piega e disponetelo all'interno del contenitore in cui vorrete cuocerlo. Se volete fare una pagnotta tonda, chiudete la piega e disponete il pane sulla teglia, con un foglio di carta forno e lasciate lievitare per almeno un'ora.

Trascorso il tempo della seconda lievitazione, cuocete in forno già caldo a 180° per 40 minuti.

Lasciate raffreddare su una griglia e gustatelo come più vi piace.