

Agriturismo  
Il Biancospino  
BALANZONI vegetariano vegano no glutine

Numero Persone



sei

Difficoltà



3

in scala da 1 (facile)  
a 4 (difficile)Tempo  
di Preparazione

30 minuti

Tempo  
di Cottura

3-4 minuti

**ingredienti e dosi****Per la pasta:**

- 300 gr di farina
- 70 gr di spinaci lessati, tritati e strizzati
- 2 uova

**Ripieno:**

- 100 gr di polpa di maiale
- 50 gr di prosciutto crudo di Modena o di Parma
- 50 gr di mortadella
- 150 gr di parmigiano grattugiato
- 200 gr di foglie bietola lessate, strizzate e tritate
- 10 g di burro
- 1 uovo per legare

**preparazione**

Con la farina, le uova e gli spinaci preparare la pasta e farla riposare.

Preparare il ripieno: rosolare per due minuti la carne di maiale con il burro e macinarla insieme al prosciutto ed alla mortadella. Aggiungere le biette, il parmigiano reggiano grattugiato, l'uovo ed un pizzico di sale, di pepe e di noce moscata, amalgamando tutti gli ingredienti.

Tirare la sfoglia e ritagliare dei quadrati di pasta di cm 5 x 5. Chiudere a tortellone.

Lessare la pasta in abbondante acqua salata, scolare al dente e condire con burro e parmigiano reggiano.

Nome Azienda

Società Agricola Il Biancospino

Località

Ravarino

Agrichef

Roberta Gualtieri

E-mail

biancospin@libero.it

Tel.

059903290