

TORTELLI CON SPINACI CASATELLA E ASIAGO

Una delle cose che adoro mangiare e anche cucinare è la pasta ripiena e questi **tortelli con spinaci casatella e asiago** sono ottimi, delicati e gustosi! Ho pensato a questa ricetta ispirata dalle numerose tipologie di tortelli che si possono gustare nei ristoranti a Valeggio e Borghetto sul Mincio e zone limitrofe. Ho avuto la fortuna di visitare questi magnifici luoghi la primavera scorsa e ne sono rimasta incantata. In mezzo ad una natura rigogliosa si incontrano borghi affascinanti ed un fiume, il Mincio, che vi scorre attraverso, lento e silenzioso! Volete scoprire di più su questi luoghi?! correte a leggere il nuovo numero di Taste&More cliccando sulla pagina in fondo al post.




Lambello di Venere

TORTELLI CON SPINACI CASATELLA E ASIAGO



- 300 g di farina 00
- 3 uova
- **Per il ripieno**
- 300 g di casatella fresca
- 120 g di Asiago
- spiancini novelli q.b.
- sale fino
- **Per condire**
- burro
- pinoli
- scorza di limone
- spinacini

1. Lavate gli spinacini, circa 2 pugni, scolateli e stendeteli su di un canovaccio per asciugarli.
2. Disponete la farina a fontana su un piano di lavoro e formate un buco al centro. Rompete le uova e versatele al centro del buco, lavorate le uova con una forchetta unendo sempre più farina, proseguite lavorando a mano per una decina di minuti fino a formare un panetto liscio.
3. Coprite la pasta con una ciotola e lasciate riposare 30 minuti.
4. Nel frattempo mettete la casatella in una ciotola e lavoratela con la forchetta, unite l'Asiago grattugiato

e gli spinacini tritati, regolate con un pizzico di sale. Il ripieno dovrà risultare piuttosto verde.

5. Riprendete la pasta e stendetela sottile.
6. Tagliate delle strisce larghe circa 6 centimetri e dividetele a loro volta in quadrati.
7. Sovrapponete tutti i quadrati uno sull'altro per non far seccare la pasta, al centro di ogni quadretto mettete un cucchiaino di ripieno ripiegate a metà la pasta e richiudetela sovrapponendo le due estremità.
8. Fate bollire abbondante acqua salata, cuocete la pasta pochi minuti e scolatela.
9. In una padella fate tostare i pinoli, unite una noce di burro, mettete i ravioli e alcune foglie di spinicini e fate insaporire.
10. Completate con scorza di limone grattugiata e servite subito.



L'ombelico di Venere




Confezioni di Venere



Conbelco di Venere



Conchello di Venere

Parco giardino Sigurtà



Borghetto sul Mincio





Grazie di Curtatone



