

TORTELLINI TOUT VERTS AUX ÉPINARDS

RECETTE #AUFURETAUJARDIN, INSPIRÉE PAR « THE SOCIAL FOOD »

PETITS TRUCS À SAVOIR : POUR 2 PERSONNES / PRÉPARATION 1 HEURE ET 30 MIN. / CUISSON 5 À 7 MINUTES



Pour la farce

6 càs de ricotta égouttée (ou
autre fromage frais)
Sel, poivre

Pour la pâte à tortellini

80g. d'épinards frais
2 œufs battus
150g de farine T0

Matériel

Un laminoir à pâtes*
Une casserole pour la cuisson
x x x

PAS À PAS DE LA RECETTE :

PRÉPAREZ LA PÂTE À TORTELLINI : PLONGER 1 MINUTE LES ÉPINARDS DANS UNE EAU BOUILLANTE POUR LES « BLANCHIR ». LES ÉGOUTTER ET LES ESSORER ABONDAMMENT, JUSQU'À ÉPUISEMENT. MIXEZ LES ÉPINARDS AVEC LES ŒUFS ET INCORPOREZ CE MÉLANGE À LA FARINE. PÉTRIR QUELQUES MINUTES ET LAISSEZ REPOSER 1H AU FRIGO, DANS DU FILM ALIMENTAIRE.
POUR LA FARCE TORTELLINI, MÉLANGEZ LES INGRÉDIENTS ENSEMBLE, GOÛTEZ POUR VÉRIFIER L'ASSAISONNEMENT ET RÉSERVEZ.

FAÇONNAGE : SORTEZ LA PÂTE ET APLATISSEZ-LA AU ROULEAU AVANT DE LA PASSER AU LAMINOIR* PLUSIEURS FOTS SUR CRANS SUCCESSIFS.

VOUS OBTENEZ DES BANDES PLATES ET LISSES QUE VOUS RÉSERVEZ SUR UNE **PLANCHE FARINÉE**. METTEZ UNE BANDE À PLAT SUR LE PLAN DE TRAVAIL NON FARINÉ, DÉCOUPEZ-LA EN DEUX BANDES DE 5 CM DE LARGE, FARINEZ-LES, RETOURNEZ-LES ET DÉCOUPEZ-LES EN **CARRÉS**. CETTE FACE RESTE ADHÉSIVE, N'AYANT PAS REÇU DE FARINE. DÉPOSEZ UNE CUILLÈRE À CAFÉ DE FARCE SUR CHAQUE CARRÉ ET PLIEZ-LES EN **TRIANGLES** EN CHASSANT L'AIR ET APPUYEZ LES BORDS POUR LES COLLER. SOUDEZ LES DEUX POINTES BASSES DU TRIANGLE POUR FORMER LE TORTELLINI. RECOMMENCEZ JUSQU'À ÉPUISEMENT DE LA PÂTE OU DE LA FARCE.



CUISSON : FAITES BOUILLIR UNE CASSEROLE D'EAU SALÉE. CUIRE LES PÂTES ENV. 5 MINUTES ET SERVEZ AVEC UN FILET D'HUILE D'OLIVE ET DU PARMESAN RÂPÉ.



* J'UTILISE LE LAMINOIR ATLAS 150 DE CHEZ MARCATO, ET J'ABAISSE LA PÂTE JUSQU'AU CRAN 4 POUR CES TORTELLINI.