



Az. Agr. *Chiocciola Tecnologica*
di Lorini Marco P.I. 02386970186
info@chiocciolatecologica.it
cell. 333 6874294



TORTELLI VERDI, LUMACHE E ROBIOLA

INGREDIENTI

Lumache precotte: 1 Scatola con 6 dozzine da 900 Gr o 2 vasi vetro da 350 Gr
Lumache vive: 1 Conf. di "Chiocciola 10" 1200Gr di Lumache da Gastronomia

Per la pasta:

Farina 00	300gr
Ortiche o spinaci lessati e macinati	100gr
Uova	2
Sale	q.b.

Per il ripieno:

Ricotta di mucca	100 gr
Formaggio robiola	100 gr
Parmigiano grattugiato	50gr
Burro	30gr
Sale e pepe	q.b.

PREPARAZIONE

Impastare la farina con le uova, le erbe lesse e un pizzico di sale.
Lasciare riposare la sfoglia a temperatura ambiente, avvolta nella pellicola.
Preparare il ripieno, macinare le lumache e amalgamare al resto degli ingredienti.
Tirare la sfoglia, tagliare dei quadretti di circa 5 cm di lato e confezionare dei tortelli con il ripieno precedentemente ottenuto. In una pentola mettere il burro e farlo diventare color nocciola.
Lessare intanto i tortelli in abbondante acqua salata, scottarli e metterli nei piatti e condire con burro fuso.

Tempo di preparazione circa 60 minuti
Difficoltà 2