

## **La sfoglia: la pasta fresca all'uovo, fatta a mano, mito e rito dell'Emilia-Romagna**

### Ingredienti:

400 gr di farina di grano tenero "0" biologica

4 uova – galline allevate a terra senza uso di antibiotici

questo rapporto dipende sempre dalle dimensioni dell'uovo, quindi all'inizio impastare con

80/90 gr. di farina per 1 uovo; il resto andrà aggiunto se la consistenza lo richiederà.

## **Ripieno per tortelli o ravioli di magro**

Ingredienti per 6 persone

4 uova di pasta

Per il ripieno

800 gr. di spinaci o bietole cotte, raffreddati, ben scolati e tritati finemente amalgamati a 400gr. ricotta di latte intero (a vostra discrezione altri formaggi teneri), 100 gr. Parmigiano Reggiano DOP, 1 tuorlo se gradito, noce moscata, a piacere

Fare un impasto omogeneo e lasciare riposare un'ora circa.

Tirare la pasta con il mattarello in una sfoglia piuttosto sottile. Piegare la sfoglia a metà. Disporre sulla metà stesa sul tagliere dei mucchietti di ripieno distanziati, distanziati l'uno dall'altro. Stendervi sopra l'altra metà di sfoglia e premere gentilmente con le dita facendo uscire l'aria fra un mucchietto e l'altro facendo aderire le due sfoglie. Tagliare i tortelli con la rotella dentellata. Cuocere per 2 minuti in abbondante acqua bollente salata.

## **Salsa di pomodoro e basilico**

Ingredienti per 4 persone

1 kg di pomodori freschi oppure 500gr. di passata di pomodoro

1/2 cipolla tritata

1 costa di sedano tritata

50 gr. di prezzemolo tritato

foglie di basilico

Olio Extra Vergine di Oliva italiano

Sale e pepe

Tritare prezzemolo, cipolla e sedano e farli appassire in una casseruola con un fondo di olio.

Aggiungervi i pomodori e le foglie di basilico.

Lasciare cuocere per circa 10 minuti. Aggiustare di sapore e utilizzare per condire.