

Ingredienti:

circa 7 etti di comuni bietole da orto (le "erbette")
300 gr. di ricotta (possibilmente grassa)
2 etti di parmigiano grattugiato
80 gr. di burro
4 uova
500 gr. di farina
sale
noce moscata (se gradita)

**Procedimento:**

Per il ripieno: si fanno bollire le bietole dopo averne levate le coste, quindi si scolano e si strizzano; poi si sminuzzano e si impastano con la ricotta, 30gr. di burro (solo se la ricotta è molta magra), un uovo intero, parmigiano grattugiato quanto basta per ottenere un impasto consistente e omogeneo, sale e "un'idea" di noce moscata.

Per la sfoglia: la si prepara con la farina, tre uova intere, poco sale ed acqua sufficiente per ottenere un impasto compatto. La sfoglia deve essere tirata non troppo sottile.

Il ripieno è diviso in mucchietti, da disporre al centro dei quadrati in cui viene suddivisa la sfoglia (7 cm di lato). La pasta viene ripiegata sopra ogni mucchietto in modo da ottenere un rettangolo; occorrerà premere bene la sfoglia tutt'intorno al ripieno, e lungo i bordi in modo che i due lembi non si stacchino durante la cottura.

I tortelli si cuociono in abbondante acqua salata per circa 10 minuti; si scolano accuratamente e si dispongono a strati in una zuppiera, mentre sono ancora bollenti su ogni strato man mano si farà sciogliere il resto del burro e lo si "asciugherà" con parmigiano grattugiato.