

Tortellini à la Ricotta

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 30 minutes

Ingrédients:

- OEUF(S)	1
- EAU	un peu (tiède)
- HUILE D'OLIVE	1 c à soupe
- SEL	un peu
- FARINE DE BLE DUR	1 tasse
- FROMAGE "RICOTTA"	250g
- PERSIL	
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Dans un plat creux, mélangez la ricotta avec un peu de persil, sel et poivre.
- Confectionnez la pâte comme décrit dans la recette **DI-53** à l'aide du robot. Formez des plaques fines (position 5) avec le laminoir à pâte. A l'aide d'un emporte-pièce (7 cm de diamètre), formez des cercles de pâtes.
- Déposez un peu de farce au centre de chaque cercle. Mouillez légèrement le bord des cercles avec un pinceau puis repliez celui-ci pour former un chausson. Ensuite, joignez les deux extrémités de celui-ci et pincez pour les coller afin de former le tortellini.
- Faites cuire dans de l'eau bouillante salée pendant 4 minutes (les pâtes doivent remonter à la surface).

Variante:

Agrémentez ces pâtes d'une sauce selon vos goûts.
Exemple d'utilisation à la recette **PL-754**.

Remarque:

Pour 60 pièces environ.

