



Pasta fresca - Tortellini di Franca - [Visualizza sul sito](#)  
di silvia

primi piatti - carni miste - pasta ripiena

per la pasta:

6 uova,

6 etti di farina

per il ripieno:

300 gr.carne di pollo

200 gr.carne di vitello

3 uova

poco burro

una fogliolina di salvia, un rametto rosmarino

noce moscata

sale

pepe

200 gr.grana

Far cuocere le carni in una padellina con poco burro, salvia e rosmarino.

Togliere le erbe e passare al mixer.

In una ciotola riunire carne, uova, grana grattato, noce moscata, sale e pepe.

Fare la sfoglia all'uovo, tirarla con la macchina, ricavarne dei quadretti.

Su ognuno mettere un pochino di ripieno.

Piegare il quadratino a triangolo, poi arrotolarlo su un dito e premere bene per non far uscire il ripieno.

Si usano sia in brodo che "asciutti".

