



Tortelloni della vigilia (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

(TURLÒN DA VIZÀGLIA)

primi piatti - ricotta - pasta fresca - Emilia Romagna - natale - capodanno - vigilia - cenone

Ingredienti

Ripieno:

600 g di ricotta

2 uova

150 g parmigiano grattugiato

noce moscata

sale , pepe

prezzemolo tritato

Pasta:

500 g farina

5 uova

Stemperare in una terrina la ricotta freschissima insieme alle uova, al parmigiano, alla noce moscata, al prezzemolo, sale e pepe.

Preparate quindi una normale sfoglia, su metà disporrete il ripieno a mucchietti non troppo vicini fra loro e ricoprite con l'altra metà .

Con l'apposita rotellina ritagliate i tortelloni a forma di mezzaluna e fate ben aderire i bordi tutt'intorno.

Lessate i tortelloni in acqua bollente salata e conditegli con burro fuso e abbondante parmigiano grattugiato oppure con salsa di pomodoro ben ristretta.