



Tortelli di magro con scarola dei colli di Bergamo e Agri di Valtorta

Ingredienti per 4 persone

per la pasta

300 g di farina bianca

tre uova

Per il ripieno

800 g di scarola colli dei Bergamo

una cipolla piccola

olio extravergine d'oliva quattro agri di Valtorta

per condire

50 gr di burro

salvia

grana padano

tempo di preparazione : 45 minuti

Preparazione del ripieno:

Lavare asciugare e tagliare finemente a coltello la scarola.

In una padella rosolare la scarola con 50 g di olio extravergine d'oliva dopo aver fatto dorare la cipolla tritata fine.

Cuocere per 10 minuti.

Far raffreddare e aggiungere l'Agri sbriciolato.

Regolare di sale e pepe.

Preparazione della pasta:

Rompere le uova, impastare con la farina fino ad ottenere un panetto di pasta liscia ed omogenea,

tirare la sfoglia sottile ritagliare dei dischi di 6 cm di diametro.

Porre un po' di ripieno al centro e chiudere il raviolo mezzaluna

Cottura:

Mettere a bollire dell'acqua aggiustare di sale buttare i tortelli e una volta galla cuocere per 5 minuti.

Condire con burro e salvia dopo averci grattato un po' di grana padano

Motivazione

Ho scelto questo piatto perché l'Agri è un formaggio unico nel suo genere apprezzato sia crudo che come ripieno per i ravioli la scarola è sicuramente buona cruda, ma da apprezzare anche cotta.

Tempo di preparazione: 30 minuti