

055. TORTELLI

Ricotta o ravighiuolo, oppure l'una e l'altro uniti, grammi 200.

Parmigiano, grammi 40.

Uova intere n.1 e un rosso.

Odore di noce moscata e di spezie.

Un pizzico di sale.

Un po' di prezzemolo tritato.

Si chiudono in una sfoglia fatta come quella dei cappelletti e tagliata con un disco rotondo alquanto più grande. Io mi servo del disco n. 195. Si possono lasciare colla prima piegatura a mezza luna, ma è da preferirsi la forma dei cappelletti. Si cuociono nell'acqua salata a sufficienza, si levano asciutti e si condiscono a cacio e burro. Con questa dose ne otterrete 24 o 25 e possono bastare, essendo grandi, per tre persone.