

# Recettes de cuisine internationale

## Tortellini aux épinards, mascarpone, ricotta et parmesan

### Ingrédients pour 4 personnes

- 200 gr de farine
- 2 œufs
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de sel pour la pâte
- 100 gr de mascarpone
- 100 gr de ricotta
- 30 gr de parmigiano reggiano (parmesan) râpé
- 40 gr d'épinards hachés
- Sel
- Poivre

Budget : €

Difficulté : Facile

Préparation : 25 mn

Cuisson : 5 mn

Mettre farine, œufs, huile d'olive et sel dans la cuve du pétrin et pétrir 10 mn environ jusqu'à ce que la pâte ne colle plus à la paroi.

Finir de pétrir à la main pour former une boule.

Filmer la pâte et laisser reposer 1 heure.

Mettre mascarpone, ricotta, parmesan râpé et épinards hachés dans un récipient.

Saler et poivrer et bien mélanger le tout.

Réserver au frais.

Au bout d'une heure, prendre une moitié de la pâte et l'étaler grossièrement sur une épaisseur de 5 mm environ.

Passer au laminoir à pâtes en commençant à la position 0.

Recommencer jusqu'à la position 7 afin d'obtenir une pâte très fine.

Étaler la pâte sur un plan de travail et découper des ronds de 7 mm environ de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce.

Garnir chaque rond d'une noix de la farce.

Humidifier très légèrement chaque moitié de rond ainsi garni.

Replier chaque rond sur lui-même et souder en pressant fort.

Prendre la demi-lune ainsi formée et repousser la farce avec l'index.

Ramener les 2 pointes l'une sur l'autre et presser pour souder.

Déposer les tortellini dans un plat bien fariné pour que ceux-ci ne collent pas au plat.

Plonger les tortellini dans de l'eau salée frémissante pendant 4/5 mn.

Les tortellini sont cuits lorsqu'ils remontent à la surface.