



LES TORTELLI ALLA PIACENTINA DE GIORGIO ARMANI

En 1998, le créateur et propriétaire des marques Giorgio et Emporio Armani ouvrait son premier restaurant à Paris. Aujourd'hui, il possède plus de vingt établissements dans le monde entier.

‘ Les meilleures tortelli que je connaisse? Ceux de ma mère. Je me souviens encore de sa fierté quand elle les posait sur la table. ’

POUR 6 À 8 PERSONNES

POUR LA FARCE

600 g de ricotta,
600 g d'épinards, 1 œuf,
200 g de parmesan,
finement râpé, sel

POUR LA PÂTE

600 g de farine, 4 œufs,
un peu d'eau chaude, une
pincée de sel

POUR LE SERVICE

parmesan, un peu
de beurre fondu et
légèrement mousseux

1. Pour la pâte, tamiser la farine dans un grand bol. Creuser un puits au centre et y casser les œufs. Ajouter le sel. Battre les œufs à la fourchette tout en ajoutant progressivement la farine. Continuer jusqu'à ce que toute la farine soit incorporée au mélange. Ajouter un peu d'eau chaude si la pâte est trop sèche. Laisser la pâte reposer pendant 5 min, puis pétrir à la main jusqu'à ce qu'elle devienne élastique. Pétrir environ 10 min. Envelopper la pâte dans un film plastique et la laisser reposer pendant une demi-heure à température ambiante.
2. Pendant ce temps, préparer la farce en lavant les épinards et en les faisant cuire à l'étouffée (pas besoin de matière grasse, l'eau qui reste sur les feuilles après le lavage suffit). Laisser refroidir les épinards, les presser pour en extraire le maximum d'humidité (pour ne pas avoir une farce trop liquide), les hacher finement.

3. Mélanger les épinards avec la ricotta, ajouter l'œuf et le fromage râpé, et mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Goûter et assaisonner avec un peu de sel si nécessaire.
4. Former de fines feuilles de pâte. Une machine à pâtes peut être utile. Diviser la pâte en 6 portions et façonner des rectangles à la main. Passer la pâte dans la machine sur le réglage le plus grand et répéter l'opération en positionnant la machine sur un réglage plus fin à chaque passage. Vous pouvez aussi étaler la pâte à la main avec un rouleau à pâtisserie, en utilisant suffisamment de farine pour que la pâte ne colle pas à votre plan de travail.
5. Découper des carrés de pâte d'environ 4 cm. Déposer une cuillère de garniture au centre et refermer le tortello. Si vous voulez le faire de manière traditionnelle, avec un joli motif de tresage au milieu, cherchez des tutoriels sur YouTube en tapant « Tortelli piacentini con la coda ».
6. Porter une grande casserole d'eau salée à ébullition et faire cuire les tortelli quelques minutes (éventuellement en plusieurs fois, selon la taille de la casserole). Sortir les pâtes de l'eau et les servir avec du beurre fondu et du fromage râpé.

