



CUCINA CON NOI!

# Quadrottini ripieni alla ricotta in brodo

## INGREDIENTI

100 g di **Virtù di Brodo Orogel** (unire 1 litro d'acqua e seguire le istruzioni)

---

100 g di farina "00"

---

1 uovo medio

---

100 g di Parmigiano

---

100 g di ricotta

---

1 uovo piccolo

---

rosmarino fresco

---

noce moscata



45



4



Facile



Primi Piatti



Pentola

#### Preparazione

- 1** Impastate la farina con l'uovo fino a formare un impasto elastico e omogeneo. Coprite con la pellicola e lasciatelo riposare almeno 20 minuti.
- 2** In una terrina mescolate la ricotta con il Parmigiano, unite l'uovo e 1 cucchiaino di rosmarino tritato finissimo. Salate e insaporite con un pizzico di noce moscata.
- 3** Stendete la pasta in due sfoglie sottili su un piano infarinato. Spalmatela con il composto di ricotta in un leggero strato e coprite con l'altra sfoglia. Sigillate i lati e premete leggermente per farla aderire al ripieno.
- 4** Con una rotellina tagliapasta formate dei quadretti regolari. Portate a ebollizione 1 litro di acqua con il brodo. Unite i quadrottini e cuocete a leggera ebollizione per 4 minuti. Servite caldo.