

## **CASTIGLIONE DELLE STIVIERE**

**[www.castiglionedellestiviere.info](http://www.castiglionedellestiviere.info)**

### **TORTELO AMARO DI CASTIGLIONE**



Un etto di farina per ogni uovo e sale per la preparazione della pasta sfoglia, mentre per il ripieno una cipolla, basilico, salvia, 250 gr. di burro, un pizzico di noce moscata, pepe, sale, 500 gr. di erbette, 100 gr. di spinaci, 200 gr. di ricotta, una trentina di foglie profumate di erba di S.Pietro, grana a piacere Realizzata la pasta sfoglia con il metodo classico a fontana, e fatta asciugare, si procede alla preparazione del ripieno: soffriggere la cipolla con il basilico e la salvia, passare nel mixer gli spinaci, l'erbette e l'erba di S.Pietro; insaporire il tutto aggiungendo l'uovo e il grana ed alla fine amalgamare il tutto con un po' di pan grattato.

#### **NOTE PARTICOLARI:**

Piatto tradizionale di Castel Goffredo, importante cittadina a 10 km da Castiglione. La cosiddetta erba di San Pietro è un tipo di erba selvatica che cresce in queste zone ed ha la particolarità di essere un'erba amara. La ricetta tradizionale di Castel Goffredo, rispetto la variante castiglionesa, utilizza più erbette (1Kg) e non contiene né gli spinaci, la ricotta che il basilico.