

PRIMI PIATTI

Marubini cremonesi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [60 min](#) COTTURA: [60 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: + *12 ORE 30 MINUTI DI RIPOSO*



Se amate la pasta fresca ripiena e soprattutto vi piacciono le ricette tradizionali, dovete assolutamente provare a fare la ricetta dei marubini cremonesi, un tipico piatto del Nord Italia che regala sempre momenti meravigliosi. Un grande primo perfetto per le occasioni speciali che piace sempre a tutta la famiglia. Se vi diletate in queste preparazioni vi consigliamo anche un'altra ricetta tipica: [anolini di carne](#), favolosi!

SALSICCIA senza budello - 150 gr
MORTADELLA IN UN'UNICA FETTA 100gr
LONZA DI MAIALE 125 gr
POLPA DI MANZO 125 gr
PROSCIUTTO CRUDO 100 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
CIPOLLA piccola - 1
CHIODI DI GAROFANO
VINO ROSSO preferibilmente lambrusco -
1 bicchiere
BURRO AMMORBIDITO 30 gr
PARMIGIANO GRATTUGIATO 150 gr
NOCE MOSCATA 1 pizzico
UOVA 2

PER SERVIRE

BRODO DI CARNE abbondante caldo -

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare i marubini cremonesi, assicuratevi prima di tutto di avere a disposizione tutti gli ingredienti necessari. Partite dalla preparazione della pasta fresca: sbattete in una scodella le uova, versate la farina all'interno di un'altra capiente scodella e unite le uova sbattute alla farina e iniziate a amalgamare il tutto con una forchetta.



2 Versate il composto di uova e farina sul piano di lavoro e lavoratelo bene con le mani, in modo tale da ottenere un'impasto compatto e liscio. Avvolgete l'impasto di pasta fresca ottenuto, con della pellicola e mettete la pasta a riposare in frigorifero per almeno 30 minuti.





- 3** Fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una capiente padella, tritate finemente la cipolla e trasferitela nella padella con l'olio caldo, lasciatela soffriggere leggermente.





- 4 Unite al soffritto la mortadella tritata, la lonza ed il manzo anch'essi tritati grossolanamente.





- 5** Eliminate il budello dalla salsiccia e aggiungetela nella padella assieme agli altri ingredienti; infine tritate il prosciutto crudo e aggiungete anch'esso nella padella, fate rosolare il tutto per almeno 15 minuti a fuoco medio.





- 6 Dopodichè insaporite le carni appena rosolate, con i chiodi di garofano e sfumate con del vino rosso e a fuoco vivace lasciate evaporare completamente tutta la parte alcolica del vino.





- 7** Evaporata tutta la parte alcolica del vino dal condimento, trasferite le carni all'interno del contenitore di un mixer da cucina e tritate il tutto.



- 8** Trasferite il composto di carni tritato, in una scodella, se necessario aggiustate con il sale poi lasciate raffreddare, dopodichè aggiungete al composto: il burro ammorbidito, il parmigiano grattugiato, un pizzico di noce moscata ed infine le uova.



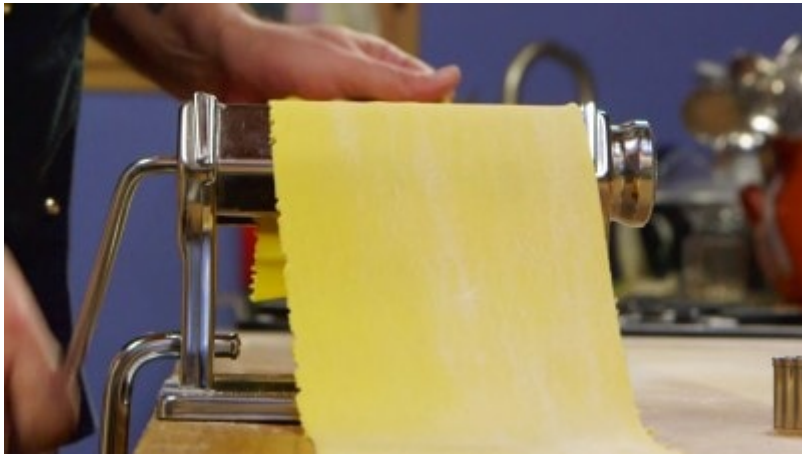
- 9 Amalgamate bene tutti gli ingredienti tra di loro, in modo tale da ottenere un unico composto, coprite e mettete a riposare il ripieno in frigorifero per almeno 1 ora.



10 Prendete la pasta fresca, porzionatela infarinatela e lavoratela leggermente con le mani, poi stendetela con la sfogliatrice, nella classica maniera. Una volta che avrete ricavato le sfoglie di pasta, dello spessore abbastanza sottile, con un coppa pasta ricavate dei quadrati di pasta dalla prima sfoglia di pasta.

Coprite con un canovaccio le altre strisce di pasta, in modo tale da non farle seccare.





11 Una volta che avrete ricavato i quadrati di pasta, mettete la centro di ognuno una pallina

di ripieno, inumidite leggermente i bordi di ogni quadrato con la punta delle dita, sigillate la pasta formando da prima un triangolo, cercando di far uscire il più possibile l'aria che si viene a formare all'interno. Quindi arrotolate intorno al dito il triangolo e unite i due angoli, poi piegate la punta del marubino verso l'esterno.





12 Una volta che avrete confezionato tutti i marrubini cremonesi, tuffateli in cottura nel brodo di carne bollente, preparato in precedenza, cuocete e servite con abbondante brodo caldo.



