

PRIMI PIATTI

Tortellini al prosciutto

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **elevata** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



PER IL RIPIENO

8 fette spesse di prosciutto di Parma
oppure San Daniele
2 fette spesse di mortadella di Bologna
senza pistacchi
2 tuorli d'uovo
100 gr circa di Parmigiano Reggiano
poco sale
noce moscata.

PER LA SFOGLIA

4 uova
400 g di farina.

PER SERVIRE

2 litri di brodo di carne.

PREPARAZIONE

1 Per la sfoglia impastare le uova con la farina fino ad avere una pasta omogenea e fatela riposare per 30 minuti.

Per il ripieno: nel robot da cucina tritare tutti gli ingredienti e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Con il mattarello stendete la sfoglia molto sottile, ricavate dei quadrati e mettete al centro di ogni quadrato un poco di ripieno.





2 Chiudete formando un triangolo chiudendo bene i bordi e formate il tortellino.





3 In una profonda pentola fate bollire il brodo.

Fate cuocere i tortellini nel brodo e servire caldi.

