

PRIMI PIATTI

Tortellini di Bologna

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



I Tortellini di Bologna e questa è la ricetta originale!

INGREDIENTI PER LA SFOGLIA:

FARINA 00 300 gr

UOVA 3

INGREDIENTI PER IL RIPIENO:

LOMBO DI MAIALE 300 gr

PROSCIUTTO CRUDO 300 gr

MORTADELLA DI BOLOGNA 300 gr

PARMIGIANO REGGIANO stagionato 3
anni - 450 gr

UOVA 3

NOCE MOSCATA

SALE

PEPE NERO

ROSMARINO

SPICCHIO DI AGLIO 1

BURRO

PREPARAZIONE

- 1 Tenere il lombo a riposo per due giorni con sopra un battuto composto di sale, pepe, rosmarino ed aglio, quindi va cotto a fuoco lento, con un po' di burro.

A cottura, toglierlo dal tegame e ripulirlo subito del battuto.





2 Tritare molto finemente, possibilmente col battilardo, il lombo, il prosciutto e la

mortadella ed impastare il tutto col parmigiano e le uova, aggiungendo l'odore della noce moscata.



- 3 L'impasto si deve mescolare a lungo fino a che risulti ben amalgamato, lasciar riposare per almeno ventiquattrore prima di riempire i tortellini.



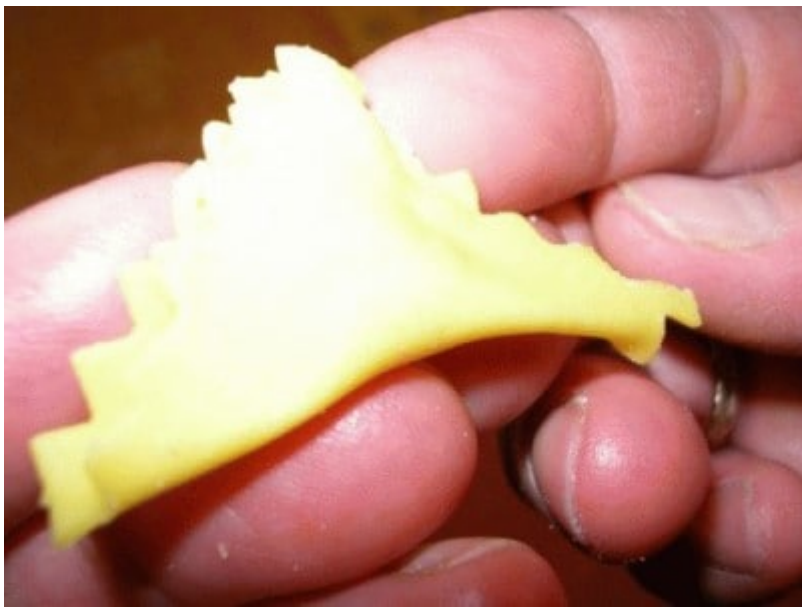
- 4 Preparare il brodo mettendo nella pentola un cappone ruspante con aggiunta di quelle parti di carne di manzo notoriamente adatte per fare il brodo (punta di petto, doppione, falata, ecc.).

Preparare la sfoglia, stendere delle striscie e ricavarne dei quadretti.

Collocare una nocciola di ripieno nel centro di ciascun quadretto, quindi chiudere dando la tipica forma del Tortellino Bolognese







5 Ecco il risultato.

