

PRIMI PIATTI

Tortellini di Modena

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

CARNE DI MANZO 200 gr
PROSCIUTTO CRUDO 50 gr
MORTADELLA 50 gr
PARMIGIANO REGGIANO 250 gr
BURRO 1 cucchiaio da tè

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 300 gr
UOVA 3
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Macinate insieme la carne, il prosciutto e la mortadella e lasciate rosolare il composto in padella con del burro.



2 Quando il trito di carni risulterà ben rosolato, aggiungetevi il formaggio e la noce moscata.

A questo punto, preparate l'impasto per la sfoglia e stendetela. Tagliate la sfoglia ricavando dei quadratini.

Distribuite su ogni quadratino un pochino di ripieno.

Piegate a metà i quadratini e schiacciate insieme le due punte laterali.



3 La cottura deve avvenire in brodo bollente e devono essere serviti caldi.