

PRIMI PIATTI

Tortellini

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



PER LA PASTA

300 g di farina

3 uova.

PER IL RIPIENO

200 g di parmigiano grattugiato

100 g di lonza di maiale

100 g di mortadella di bologna

100 g di prosciutto crudo

50 g di petto di tacchino

20 g di burro

2 uova

noce moscata

sale e pepe

2 lt di brodo di carne.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a dadini la lonza e il petto di tacchino, poi farli rosolare nel burro, lasciandoli cuocere per circa 10 minuti. Passare per due volte tutto al tritacarne, insieme con il prosciutto e la mortadella, facendo cadere il ricavato in una terrina.

Incorporarvi le due uova, il sale e il pepe necessario, un pizzico di noce moscata e 150 gr di parmigiano; impastare molto bene gli ingredienti, sino ad ottenere un composto omogeneo.

Versare sulla spianatoia la farina, fare la fontana, unire le uova, impastarle alla farina lavorando energicamente per circa 15 minuti: dovrà riuscire piuttosto soda. Con il matterello stendere una sfoglia sottile e con un coltellino tagliarla a quadri di circa 3 cm di lato, oppure ricavare dischetti con un bicchiere. Al centro di ogni quadrato (o tondo) mettere un poco di composto, poi ripiegare in due la pasta facendo combaciare i margini, premendola bene ai bordi affinché cocendo il ripieno non esca; piegare poi il tortellino attorno al dito indice e sovrapporre le due punte, premendole affinché restino ben unite.

Mettere sul fuoco la pentola con il brodo e quando si alzerà il bollore versare in esso i tortellini, mescolarli con delicatezza e cuocerli per 2 o tre minuti. Si servono al dente, accompagnandoli con parmigiano grattugiato. Si posson servire asciutti, ma sempre lessati nel brodo, condendoli con ragù di carne.