

PRIMI PIATTI

Veri tortellini di Bologna

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



INGREDIENTI

300 g di lombo di maiale

300 g di prosciutto crudo

300 g di vera mortadella di Bologna

450 g di formaggio Parmigiano Reggiano

(solo se ha una stagionatura di almeno 3

anni

altrimenti aumentare la dose)

3 uova di gallina

1 noce moscata.

PER LA PASTA

500 g di farina bianca

5 uova.

PREPARAZIONE

1 La preparazione deve essere molto accurata.

Il lombo va tenuto in 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 e poi tolto dal tegame e ripolito del suo battuto.

Infine, possibilmente col battilardo, si trita molto finemente il lombo, il prosciutto e la mortadella e si impasta il tutto col parmigiano e le uova, aggiungendo l'odore della noce moscata.

L'impasto si deve mescolare a lungo fintanto che risulti bene amalgamato e si lasci riposare per almeno ventiquattrore, prima di riempire i tortellini. Per ricavare il tortellino: sfoglia tagliata in quadratini di lato variabile tra i 2,7 e i 3,8 cm, piegati a metà a triangolo e attorcigliato attorno al dito per conferire classica forma.

Naturalmente la bontà del ripieno dipende dalla qualità delle materie prime impiegate. Per gustare un buon tortellino, è indispensabile disporre di un ottimo brodo che si ottiene mettendo nella pentola un cappone ruspante (non allevato con mangimi) con aggiunta di quelle parti di carne di manzo notoriamente adatte per fare il brodo (punta di petto, doppione, falata, ecc.)

NOTE

Depositata il 7 dicembre 1974 con atto notarile, presso la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna dalla Dotta Confraternita del tortellino e dalla Delegazione di Bologna dell'Accademia italiana della cucina.