

PRIMI PIATTI

Tortellini in brodo

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

DOSI PER: [8 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto elevata](#) PREPARAZIONE: [180 min](#) COTTURA: [240 min](#)

COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

NOTE: + *12 ORE DI RIPOSO PER IL RIPIENO*



Niente scalda il cuore come un piatto di **Tortellini in brodo**, il re indiscusso delle feste. Preparare i **tortellini fatti in casa** è un atto d'amore che richiede pazienza, ma il risultato batte qualsiasi prodotto industriale. Con questa ricetta otterrai dei **tortellini come quelli della nonna**: piccoli, saporiti e tuffati in un brodo limpido.

Questa preparazione classica è quella dei [tortellini bolognesi](#), ma se ami le varianti regionali, puoi prendere ispirazione anche dai deliziosi [Cappelletti in brodo](#).

UOVA MEDIE 3

SALE opzionale nella tradizione, ma aiuta
l'elasticità -

INGREDIENTI PER IL BRODO DI CARNE

GALLINA o cappone - 800 gr

CARNE DI MANZO taglio reale, punta di
petto o muscolo - 800 gr

OSSA DI MANZO opzionali - 2

ACQUA FREDDA 4 l

CIPOLLA DORATA 1

CAROTE 2

COSTE DI SEDANO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SALE GROSSO

COME FARE I TORTELLINI IN BRODO FATTI IN CASA

1 In una pentola molto capiente metti la gallina, la carne di manzo, le ossa e tutte le verdure pulite e lavate. Copri con circa 4 litri di acqua fredda e aggiungi una presa di sale grosso.

Porta a bollore. Vedrai formarsi una schiuma scura in superficie: è fondamentale eliminarla con una schiumarola per avere un brodo limpido. Abbassa la fiamma al minimo e lascia sobbollire dolcemente per circa 4 ore.



2 Mentre il brodo va, occupiamoci del ripieno (ricorda: deve riposare, quindi fallo il giorno

prima!). In un tegame sciogli una noce di burro, metti la lonza di maiale a pezzi o intera e il rosmarino. Aggiusta di sale e pepe.

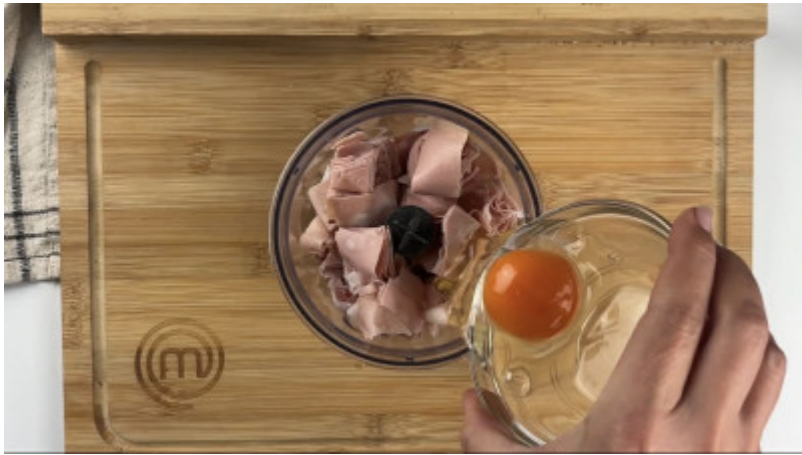
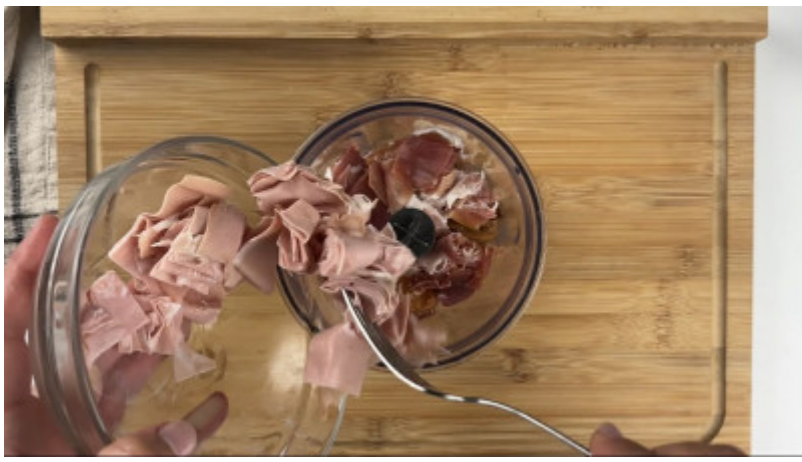
Rosola bene la carne su tutti i lati, poi aggiungi un mestolino d'acqua, copri con il coperchio e lascia cuocere a fuoco dolce per circa un'ora. Se si asciuga troppo, aggiungi altra acqua. La carne deve essere ben cotta e tenera.





- 3** Una volta tiepida, taglia la lonza a pezzetti. Mettila nel mixer insieme al prosciutto crudo e alla mortadella. Aggiungi anche l'uovo intero. Frulla tutto fino ad ottenere un composto molto fine e omogeneo.





4 Trasferisci il composto in una ciotola. Aggiungi il Parmigiano Reggiano e abbondante noce

moscata grattugiata fresca.

Impasta bene con le mani per amalgamare i sapori. Copri con pellicola e metti in frigorifero per una notte intera (o almeno 12 ore). Questo passaggio è cruciale per far stabilizzare i sapori e la consistenza





5 Il giorno dopo, prepara la pasta. In una ciotola (o sulla spianatoia a fontana) versa la farina e le uova con un pizzico di sale. Inizia a mescolare con una forchetta





6 Quando l'impasto prende consistenza, spostalo sul piano di lavoro e impasta

energicamente con le mani per circa 10 minuti, finché non sarà liscio, elastico e omogeneo.

Forma una palla, coprila con una ciotola rovesciata (a campana) o pellicola e lasciala riposare a temperatura ambiente per 30 minuti.





- 7** Taglia una fetta di impasto (lascia il resto coperto per non farlo seccare). Infarina leggermente e passala nella sfogliatrice iniziando dallo spessore più largo. Ripiegala su se stessa e ripassala.

Stringi man mano i rulli fino ad arrivare allo spessore più sottile possibile (la sfoglia deve essere un velo, circa 1 mm).





- 8 Stendi la striscia di sfoglia sul piano leggermente infarinato. Con una rotella tagliapasta (o la "bicicletta" se ce l'hai), taglia delle strisce orizzontali e poi verticali per ottenere dei quadratini di circa 2,5 - 3 cm per lato.





9 Metti una piccola punta di ripieno al centro di ogni quadratino (non esagerare o non si chiudono!).

La tecnica: Prendi un quadratino, piegalo a metà sulla diagonale formando un triangolo e premi bene i bordi per sigillarli.

Ora prendi i due angoli alla base del triangolo, tirali leggermente verso il basso e girali attorno alla punta del tuo dito indice, sovrapponendoli e premendo per chiudere il tortellino (deve restare il buco centrale).





10 Prosegui così fino a esaurire ingredienti, disponendo i tortellini su un vassoio infarinato o su un telo pulito.





11 Filtra il brodo preparato con un colino fine (o con un canovaccio pulito) per renderlo limpido e portalo a bollore. Tuffa i tortellini nel brodo bollente. Cuociono in un attimo: basteranno 2 o 3 minuti. Spegni il fuoco e servi subito in una zuppiera fumante. Buon appetito!





IDEE ALTERNATIVE

Versione asciutta: Se i bambini non amano il brodo, questo impasto è perfetto per preparare dei golosi [Tortellini panna e prosciutto](#).

L'idea di magro: Preferisci il formaggio alla carne? Puoi usare la stessa sfoglia ma optare per un ripieno tipico dei [cappelletti di magro romagnoli](#).

Versione senza glutine: Usa una miscela per pasta fresca gluten-free, ricordando di mantenere l'impasto ben idratato perché tende a seccare.

Versione senza lattosio: Sostituisci il burro con olio EVO e scegli un Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi (naturalmente privo di lattosio).

Versione light: Prepara il brodo il giorno prima e, una volta freddo, rimuovi tutto il grasso solidificato in superficie.

L'idea WOW: Servi i tortellini con una lamella di tartufo bianco fresco grattugiata sopra all'ultimo istante.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Trucco per una riuscita sicura: Il riposo del ripieno è sacro. Preparalo il giorno prima e lascialo in frigo: la carne assorbirà gli aromi e l'impasto sarà più compatto.

Idea antispreco: Ti è avanzato del buon brodo ma hai finito i tortellini? Non buttarlo, è la base perfetta per dei veloci [Passatelli in brodo](#).

Lo sfizio in più: Metti una crosta di Parmigiano (pulita e grattata) nel brodo in ebollizione per un sapore extra.

L'idea per i bambini: Fatti aiutare a chiuderli! Ameranno mangiare i tortellini creati con le loro mani, anche se un po' storti.

COME SI CONSERVANO I TORTELLINI

I tortellini freschi durano 1-2 giorni in frigo ben infarinati.

Per conservarli a lungo, congelali prima su un vassoio e poi trasferiscili in un sacchetto; buttali nel brodo ancora congelati.

Il brodo dura 3 giorni in frigo o mesi in freezer.