

PRIMI PIATTI

# Veri tortellini bolognesi

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: elevata    PREPARAZIONE: 140 min    COTTURA: 10 min    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Il tortellino è il prodotto tipico emiliano-romagnolo che più rappresenta l'intera regione, questa preparazione, infatti, la si può trovare in tutte le gastronomie locali seppur in versioni talvolta piuttosto dissimili l'una dall'altra.

## INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 500 gr  
UOVA 5

## PER IL RIPIENO

LOMBO DI MAIALE 300 gr  
PROSCIUTTO CRUDO 300 gr  
MORTADELLA DI BOLOGNA 300 gr  
PARMIGIANO REGGIANO stagionato oltre 3 anni altrimenti aumentare la dose - 450 gr  
UOVA 3  
NOCE MOSCATA 1 pizzico

## 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.



2 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.





- 3** 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 la forma del tortellino: sfoglia tagliata in quadratini di lato variabile tra i 2,7 e 3,8 cm, piegati a metà a triangolo e attorcigliato attorno al dito per conferire classica forma.



4 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.)

## Curiosità