

PRIMI PIATTI

Tortellini bolognesi

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [elevata](#) PREPARAZIONE: [140 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO:

[basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



Il tortellino fatto in casa, con le [lasagne verdi](#) e le tagliatelle al [ragù](#), è tra i primi piatti più iconici della città di **Bologna**.

Dopo attente valutazioni, ricerche, centinaia di ricette raccolte, la **Dotta Confraternita** in collaborazione con l'**Accademia Italiana della Cucina**, depositò, con atto notarile, l'**autentica ricetta del ripieno dei veri tortellini bolognesi**.

Come per ogni ricetta, ogni famiglia ha la sua versione. La mia non si discosta troppo da quella depositata. Ti invito a provarla e a farmi sapere poi cosa ne pensi!

Fare i tortellini in casa è sicuramente dispendioso in termini di tempo, ma fidati di me: un pomeriggio in famiglia a chiudere tortellini è un toccasana per l'umore!

Per cucinare i tortellini puoi optare per il classico brodo di manzo o di cappone oppure, se preferisci, la versione molto apprezzata dei tortellini panna e prosciutto.

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 500 gr

UOVA 5

PER IL RIPIENO

LONZA DI MAIALE 150 gr

BURRO 20 gr

PROSCIUTTO DI PARMA 150 gr

MORTADELLA DI BOLOGNA senza
pistacchi - 150 gr

PARMIGIANO REGGIANO stagionato
oltre 3 anni altrimenti aumentare la dose -
80 gr

UOVA 1

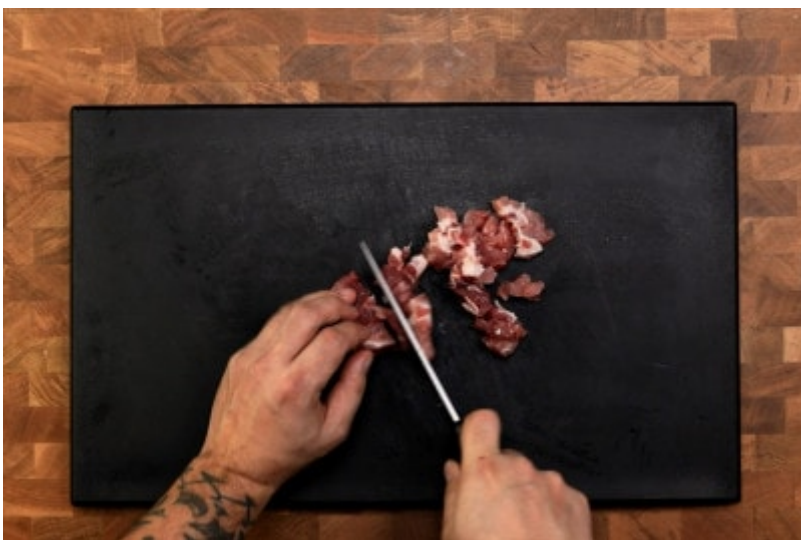
NOCE MOSCATA 1 pizzico

PREPARAZIONE

1 Per preparare i **veri Tortellini Bolognesi**, comincia tagliando il prosciutto in pezzi della dimensione adatta al tuo tritacarne. Fai lo stesso con la mortadella.

Taglia la lonza di maiale (chiamata anche Lombo) a cubetti, poi con una noce abbondante di burro, falla rosolare in padella per qualche minuto.

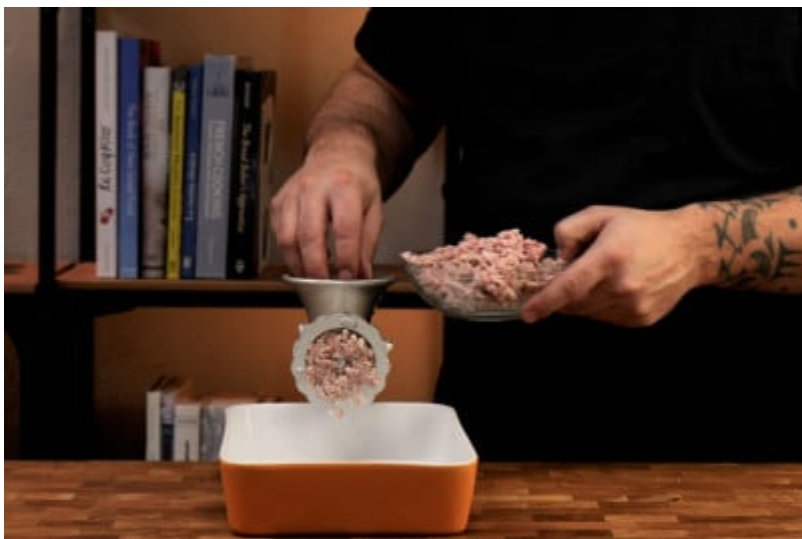
Mettila da parte e lasciala raffreddare.





2 Trita i salumi e i cubetti di carne cotta.

Poi, una volta tritato tutto, ritrita una seconda volta per ottenere un ripieno liscio e morbido.



3 Alle carni tritate aggiungi un uovo, il parmigiano e comincia a mescolare. Aggiungi una grattata abbondante di noce moscata e mescola ancora.

Ottieni un impasto compatto ma ancora morbido, se è troppo morbido però, aggiungi altro parmigiano.

Copri con pellicola e metti in frigorifero per almeno 1 ora.







4 Su una spianatoia versa la farina e forma la fontana con la mano.

Versa al centro le uova e con un coltello o una forchetta comincia a mescolare le uova incorporando la farina poco a poco.

Una volta che le uova non risultano più liquide, comincia ad impastare con le mani fino ad ottenere un impasto ben formato.

Quando l'impasto risulta quasi completamente liscio, coprilo con una ciotola e lascialo riposare per circa 1 ora.







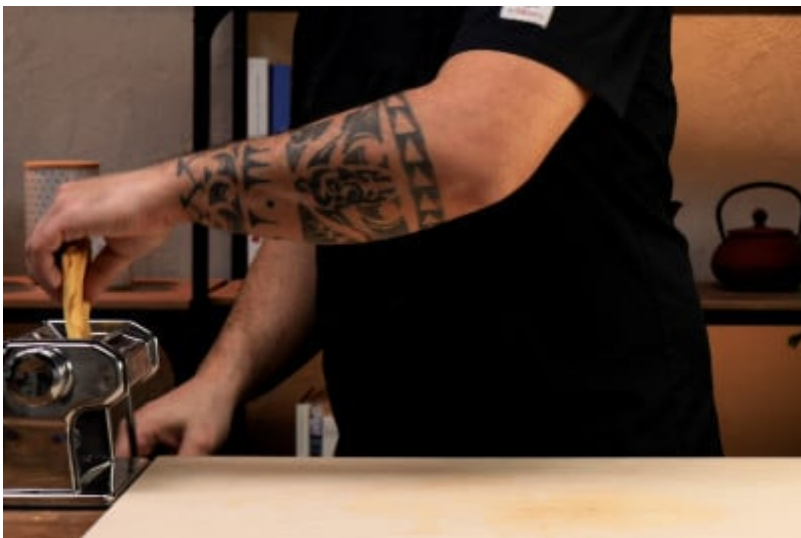
- 5 Taglia una piccola porzione di impasto e il resto rimettilo in una ciotola, coperta con pellicola, o in sacchetto per alimenti

Appiattisci l'impasto con le mani e passalo nella sfogliatrice alla misura più larga una volta.

Piega l'impasto in 3 e ripassalo alla sfogliatrice senza stringere i rulli poi piegalo un'altra volta e ripassalo ancora senza stringere i rulli.

Da adesso, puoi cominciare a tirare la sfoglia, stringendo di una misura ad ogni passaggio.







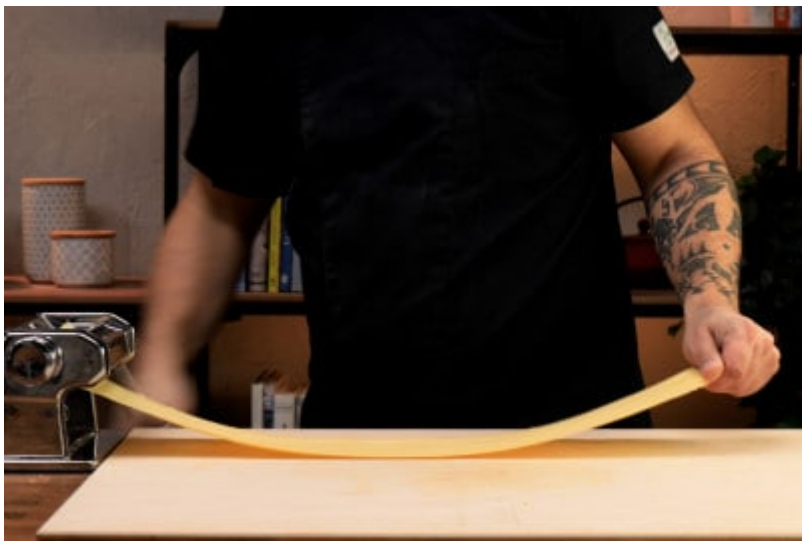
6 Nella mia macchina, io mi fermo al terzultimo scatto e passo la sfoglia 2 volte.

Per comodità dividi in due la sfoglia e per non farla seccare coprine metà con dei sacchetti per alimenti o della pellicola.

Per avere una misura costante io utilizzo un righello di legno largo 3 cm, tu però puoi tagliarli a mano libera o utilizzando altri tipi di taglia pasta regolabili. La dimensione da ottenere è comunque 3x3 cm.

Mi raccomando, stendi poca sfoglia alla volta e copri sempre quella che non stai usando con un sacchetto per non farla seccare.

Distribuisce il ripieno su ogni quadratino, all'incirca la dimensione di una nocciola, poi chiudi i tortellini.





- 7 Chiudi il quadrato fino a formare un triangolo, sigilla bene i lati, poi con un pizzicotto piega i lati su loro stessi e chiudi il tortellino arrotolando gli angoli sulla punta del dito.

La cosa da notare è che la chiusura è sotto al tortellino, non davanti, solo così si otterrà la tipica forma ad ombelico.

I primi verranno sicuramente male e con la chiusura fatta davanti, ma non demordere.. ce ne sono circa 1 kg da chiudere!





8 Man mano che chiudi i tortellini lasciali sulla spianatoia in modo da farli asciugare leggermente, poi mettili su un vassoio con un canovaccio e mettili a congelare in freezer, dopo qualche ora puoi metterli nei sacchetti.

Oppure puoi consumarli freschi.

Non ti resta che mangiare i veri tortellini bolognesi con un ottimo brodo di cappone o di carne.

