

PRIMI PIATTI

EMILIA ROMAGNA- Tortellini alla Bolognese

DOSI PER: 12 persone DIFFICOLTÀ: molto elevata PREPARAZIONE: 270 min COSTO: medio



ACQUA 4 l

CARNE DI MANZO 1 kg

GALLINA mezza -

SEDANO

CAROTE

CIPOLLA

SALE

PREPARAZIONE

- 1** Preparare il brodo mettendo la carne e la mezza gallina in una pentola con 4 litri d'acqua fredda e portarla ad ebollizione, quindi togliere con la schiumarola la schiuma formata sull'acqua, aggiungere le verdure, aggiustare di sale e fare bollire molto lentamente per almeno 3 ore. Preparare il ripieno dei tortellini macinando molto finemente la carne e incorporarvi le uova, il Parmigiano Reggiano Dop, la noce moscata. Il composto così preparato va lasciato riposare almeno 12 ore in frigorifero.
- 2** Per preparare la sfoglia mettere sul tagliere la farina a montagnetta, al centro creare un piccolo cratere, aprire e mettere una alla volta le uova; aiutati da una forchetta stemperare nella farina le uova. Iniziare a lavorare fino a ottenere un impasto omogeneo. Far riposare la pasta per almeno 30 minuti coperta da un canovaccio. Tirare a mano la sfoglia. Una volta ottenuto lo spessore giusto, arrotolare la sfoglia su un canovaccio e farla leggermente asciugare; a quel punto tornare a stenderla sul tagliere e tagliarla in quadretti
- 3** Preparare i tortellini stendendo la pasta sul tagliere di legno con il matterello fino a renderla molto sottile, tagliare dei quadretti di circa 3 centimetri di lato, al centro di ogni quadratino collocarvi una noce di ripieno, quindi piegare la pasta a triangolo facendo combaciare i lati, piegare il triangolo così ottenuto girandolo attorno al dito e sovrapponendo i due angoli opposti, premere il tortellino in modo che la pasta si attacchi

saldamente e il tortellino rimanga in forma. Man mano che saranno pronti riporli su un ripiano.

- 4 Portare il brodo ad ebollizione, poi tuffarvi i tortellini piano piano e lasciarli cuocere a fuoco medio per almeno 3/4 minuti, prima di servire caldissimi con abbondante Parmigiano Reggiano Dop grattugiato al momento.

VINO CONSIGLIATO

Lambrusco di Sorbara DOP