

PRIMI PIATTI

I tortellini più piccoli del mondo

di: *Brontolo*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



PER LA SFOGLIA

200 g di farina
4 tuorli
sale e 2 cucchiai d'olio.

PER LA FARCIA

4 fette di crudo
4 fette di mortadella
1 petto di pollo lessato
30 g di parmigiano
1 tuorlo
prezzemolo
4-5 olive verdi snocciolate
sale
pepe bianco
abbondante noce moscata.

PREPARAZIONE

1 Preparare l'impasto all'uovo con gli ingredienti indicate, tirare una sfoglia molto sottile.

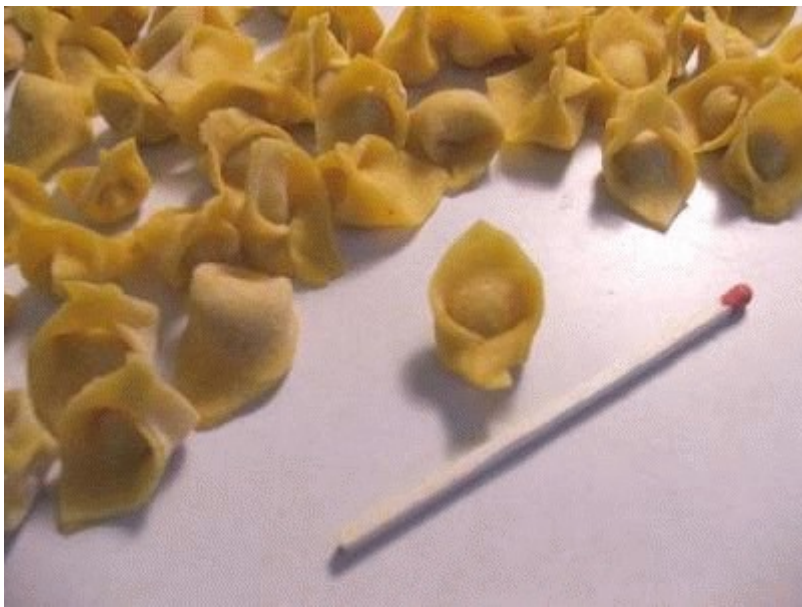
Preparare la farcia con gli ingredienti indicati, tritandoli con un tritatutto.

A questo punto, tagliare la sfoglia a quadrati di circa 2cm e collocare al centro di ogni quadrato, un cucchiaino di ripieno.



2 Formare i tortellini.





3 Cuocere i tortellini in brodo di carne.

