

PRIMI PIATTI

Tortelli in brodo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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



Durante i giorni più freddi o a ridosso delle festività natalizie, i tortelli in brodo sono proprio il piatto di pasta più giusto! Un classico primo per le feste proposto per il pranzo di Santo Stefano. I tortelli con il loro ripieno di carne e la cottura in brodo bollente, sono un'ottima soluzione per questa giornata festiva.

PER LA PASTA

FARINA 200 gr

UOVA 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tè

SALE 1 pizzico

PER IL RIPIENO

POLPA DI MANZO 200 gr

PROSCIUTTO CRUDO 50 gr

MORTADELLA 50 gr

PARMIGIANO REGGIANO 250 gr

NOCE MOSCATA

BURRO 1 cucchiaino da tè

PER SERVIRE

BRODO DI CARNE

PREPARAZIONE

- 1 Macinate insieme la carne, il prosciutto e la mortadella e lasciate rosolare il composto in padella con del burro.



- 2 Quando il trito di carni risulterà ben rosolato, aggiungetevi il formaggio e la noce moscata.

A questo punto, preparate l'impasto per la sfoglia e stendetela. Tagliate la sfoglia ricavando dei quadratini.

Distribuite su ogni quadratino un pochino di ripieno.

Piegate a metà i quadratini e schiacciate insieme le due punte laterali.



3 La cottura deve avvenire in brodo bollente e devono essere serviti caldi.