

PRIMI PIATTI

# Tortellini al prosciutto

di: *felsina*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *elevata*    PREPARAZIONE: *45 min*    COTTURA: *10 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*

NOTE: + 30 MINUTI DI RIPOSO



## PER IL RIPIENO

8 fette spesse di prosciutto di Parma  
oppure San Daniele  
2 fette spesse di mortadella di Bologna  
senza pistacchi  
2 tuorli d'uovo  
100 gr circa di Parmigiano Reggiano  
poco sale  
noce moscata.

## PER LA SFOGLIA

4 uova  
400 g di farina.

## PER SERVIRE

2 litri di brodo di carne.

# PREPARAZIONE

**1** Per la sfoglia impastare le uova con la farina fino ad avere una pasta omogenea e fatela riposare per 30 minuti.

Per il ripieno: nel robot da cucina tritare tutti gli ingredienti e fate riposare in frigo per 30 minuti.

Con il mattarello stendete la sfoglia molto sottile, ricavate dei quadrati e mettete al centro di ogni quadrato un poco di ripieno.





2 Chiudete formando un triangolo chiudendo bene i bordi e formate il tortellino.





**3** In una profonda pentola fate bollire il brodo.

Fate cuocere i tortellini nel brodo e servire caldi.

