

PRIMI PIATTI

Tortellini con ripieno di cappone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



Il primo che proponiamo per questo pranzo di festa può sembrare il solito piatto di tortellini in brodo, ma è solo apparentemente così. Questi sono tortellini hanno un sapore molto intenso, dovuto al cappone ma anche al crudo ed alla mortadella presenti nella farcitura. Il brodo di faraona o di cappone in cui vengono cotti ne esalterà il gusto.

INGREDIENTI PER LA PASTA

FARINA 400 gr

UOVA 3

TUORLO D'UOVO 3

SALE

PER IL RIPIENO

CAPPONE già lessato - 350 gr

PROSCIUTTO CRUDO 60 gr

PARMIGIANO REGGIANO 60 gr

MORTADELLA 60 gr

UOVA 1

PER LA COTTURA

BRODO DI CAPPONE oppure brodo di faraona -

PREPARAZIONE

1 Realizzate la pasta all'uovo. Versate la farina su di una spianatoia e realizzate la fontana, ovvero create un cratere al centro della farina.

Aprite le uova facendole cadere direttamente nel buco creato al centro della farina, aggiungete i tuorli ed aggiungete un cucchiaino di sale. Sbattete, inizialmente, le uova senza incorporare farina, in modo tale che i tuorli si rompano e si amalgamino agli albumi. Iniziate, quindi, ad incorporare la farina nelle uova. Continuate con questa operazione fino a quando la farina non risulti completamente assorbita dall'uovo; raccogliete, quindi, l'impasto ed iniziate a lavorarlo. Lavorate l'impasto fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo. Create una palla con l'impasto ottenuto ed avvolgetela nella pellicola trasparente, quindi riponetela in frigorifero per almeno 30 minuti.

Riunite, a questo punto, in una ciotola capiente il cappone già lessato sminuzzato, il prosciutto crudo a cubetti, il parmigiano, la mortadella a cubetti e l'uovo.



2 Frullate tutti gli ingredienti nella ciotola con un frullatore ad immersione fino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo.

A questo punto stendete la pasta all'uovo e ricavatene tanti quadratini di 2 cm di lato.

Collocate su ciascun dischetto circa 2 g di ripieno, chiudeteli a metà, quindi riunite le due estremità del triangolino creando la classica forma dei tortellini.



- 3 Lessate per due minuti i tortellini in un buon brodo di faraona o cappone e serviteli immediatamente.

NOTE