

PRIMI PIATTI

Tortellini emiliani

Tradizione: Emilia-Romagna

DOSI

9 persone

PREPARAZIONE

30 min

COTTURA

1 h

■ Ingredienti per 9 persone

Noce moscata

Burro	60 g
-------	------

Formaggio parmigiano	100 g
----------------------	-------

Midollo di bue	50 g
----------------	------

Mortadella	80 g
------------	------

Prosciutto crudo	80 g
------------------	------

Petto di tacchino	50 g
-------------------	------

Lombo di maiale	100 g
-----------------	-------

Uova	5
------	---

Farina	400 g
--------	-------

Brodo di carne	
----------------	--

■ Preparazione

- 1 Oltre al tempo di preparazione e cottura, bisogna tenere conto di 30 minuti per il riposo della pasta. Preparate la pasta: sul piano di lavoro setacciate la farina disponendola a fontana.
- 2 Al centro mettete le uova già sbattute e un cucchiaino di acqua. Lavorate bene l'impasto, fate una palla e lasciatela riposare coperta trenta minuti.
- 3 Sul piano di lavoro leggermente infarinato tirate la sfoglia sottile con un mattarello. Preparate il ripieno: nel burro fate cuocere il lombo di maiale e il petto di tacchino.
- 4 Poi tritateli molto finemente con il prosciutto, la mortadella e il midollo di bue. Dopo aver passato il composto al setaccio, unitevi l'uovo, il parmigiano, il sale e un pizzico di noce moscata e mescolate.
- 5 Dividete la sfoglia sottile di pasta in tanti quadrati di ugual dimensione. Disponete al centro di ciascun quadrato di pasta una noce di ripieno. Chiudete ciascun quadrato in modo da dargli la forma di un triangolo.

- 6 Premete bene i bordi perché non si separino. Torcete ogni tortellino su un dito e sovrapponetevi, schiacciando, le due punte laterali. Rivoltate su sé stessa la punta di pasta.
- 7 Portate a ebollizione una pentola di brodo e lasciate cuocere per dieci minuti. Scolate i tortellini pochi per volta con un mestolo forato. Condite con burro fuso e parmigiano grattugiato. Vini consigliati: Sangiovese di Romagna.