



Dotta Confraternita del Tortellino

Tortellini in brodo di carne

Preparazione secondo arte per circa 1.000 tortellini.

Ingredienti:

pasta fresca gialla preparata con 3 uova e 3 etti di farina
per il ripieno:

300 gr. lombo di maiale rosolato al burro

300 gr. prosciutto crudo - 300 gr. vera mortadella di Bologna

450 gr. formaggio Parmigiano-Reggiano - 3 uova - 1 noce moscata

per il brodo:

1 kg. di carne di manzo (doppione) - 1/2 gallina ruspante

sedano, carota, cipolla, sale

Preparare il ripieno dei tortellini macinando molto finemente tutta la carne e incorporarvi le uova, il parmigiano, la noce moscata. Il composto così preparato va lasciato riposare almeno 12 ore in frigorifero. Preparare il brodo mettendo la carne e la mezza gallina in una pentola con 4 litri di acqua fredda e portarla ad ebollizione, quindi togliere con la schiumarola la schiuma formatasi sull'acqua, aggiungere le verdure, aggiustare di sale e fare bollire molto lentamente per almeno 3 ore. Preparare i tortellini stendendo la pasta sul tagliere di legno con il matterello fino a renderla molto sottile, tagliare dei quadretti di circa 3 centimetri di lato, al centro di ogni quadratino collocarvi una noce di ripieno, quindi piegare la pasta a triangolo facendo combaciare i lati, piegare il triangolo così ottenuto girandolo attorno al dito e sovrapponendo i due angoli opposti, premere il tortellino in modo che la pasta si attacchi saldamente e il tortellino rimanga in forma. Man mano che saranno pronti riporli su un ripiano. Scolare il brodo dalla carne e portarlo di nuovo ad ebollizione, poi tuffarvi i tortellini piano piano e lasciarli cuocere a fuoco medio per almeno 3/4 minuti, prima di servire caldissimi con abbondante parmigiano grattugiato al momento.

Ricetta elaborata e presentata dalla Sig.ra Maria Lanzoni Grimaldi.