

TORTELLINI



TRACCE 34



VIDEO 11

TEMPO DI PREPARAZIONE



2 ore e 30 minuti

TEMPO DI COTTURA



10 minuti

LIVELLO DI DIFFICOLTÀ



alto

INGREDIENTI PER 6 PERSONE*

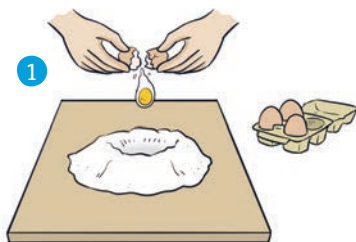
Per la pasta

- 4 uova
- 400 grammi di farina

Per il ripieno

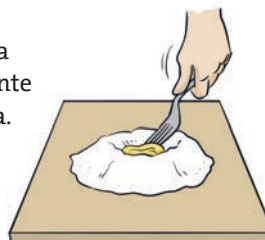
- 70 grammi di lonza di maiale
- 70 grammi di vitello
- 80 grammi di mortadella
- un uovo
- 20 grammi di burro
- 80 grammi di prosciutto crudo
- un pizzico di noce moscata
- 150 grammi di parmigiano reggiano grattugiato

* La dose per ogni persona è di 20/30 tortellini. Un po' meno se si mangiano con il brodo.



1 Metti la farina sulla spianatoia, forma un buco largo al centro, rompi le uova e aggiungile alla farina.

2 Con una forchetta mischia lentamente le uova e la farina.



3 Lavora tutto con le mani per creare un impasto morbido e liscio.

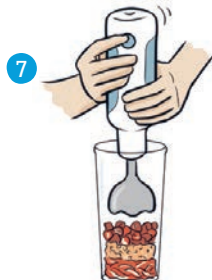


4 Coprilo con la pellicola trasparente e lascialo riposare per circa 30 minuti in un luogo fresco.



5 Intanto prepara il ripieno: taglia a pezzi grossi la carne di vitello e la lonza di maiale e mettili da parte.

6 Fai sciogliere in un tegame il burro e aggiungi la carne a pezzi. Fai cuocere a fuoco alto per circa 10 minuti.



7 Spegni il fuoco e metti la carne, quando non è più bollente, in un frullatore con il prosciutto crudo e la mortadella tagliati a pezzi.



8 Frulla tutto, poi unisci il parmigiano reggiano, la noce moscata e l'uovo e frulla di nuovo per qualche secondo. Ora il ripieno è pronto!

9



Prendi l'impasto e stendilo con il mattarello.

10



Con una rotella tagliapasta taglia la sfoglia in piccoli quadrati.

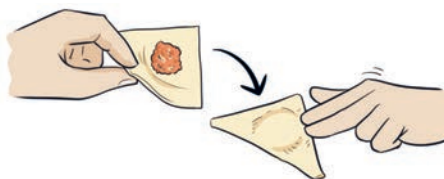
11

Sopra ogni quadrato, metti circa 2 grammi di ripieno.



12

Chiudi ogni quadrato formando un triangolo e sigillando il più possibile i bordi.



13



Poi prendi il triangolo in mano, avvolgi la base intorno a un dito e forma il tortellino.

14

Metti i tortellini su un canovaccio con un po' di farina. Ora sono pronti, devi solo scegliere se farli con un sugo o in brodo!

