



LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTELLINI ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi

Burro

INGREDIENTI

(x4 persone) Brodo: - 1 carota - 1 sedano - 1 cipolla - allora q.b. - prezzemolo q.b. - 1 zampa di cappono - 2 costolette di manzo Pasta fatta in casa: - 400 gr di farina - 4 uova Ripieno: - Burro q.b. - 100 gr di lonza - 100 gr di Mortadella Bologna IGP - 100 gr Prosciutto di Parma DOP - 150 gr Parmigiano Reggiano - sale q.b. - pepe q.b. - noce moscata q.b.

DESCRIZIONE

Preparazione: 45 minuti Cottura: 3 ore Descrizione ricetta: Iniziare con la preparazione del brodo: all'acqua fredda in pentola aggiungere cipolla, sedano e carote tagliati in pezzi, costolette di manzo, zampa di cappono e far cuocere per 3 ore. Nel frattempo concentrarsi sulla pasta: versare la farina di tipo "00" su un tagliere e fare un buco in mezzo, nel quale inserire due uova, mescolare e poi impastare e far riposare per 30 min. Per la preparazione del ripieno: far sciogliere una noce di burro in una pentola, dove far rosolare poi una lonza di maiale, girandola un po' di volte per farla cuocere da tutti i lati. Prendere poi una fetta di mortadella Bologna IGP e tagliarla a pezzettini, stesso procedimento per il prosciutto di Parma DOP e per la lonza. Tritare poi tutto con un mixer o frullatore. Aggiungere successivamente il Parmigiano Reggiano grattugiato, due tuorli d'uovo, sale, pepe, noce moscata grattugiata e mescolare. Riprendere poi l'impasto, stendere il composto e tirarlo con l'aiuto di un mattarello, fino ad ottenere una pasta sottile, ritagliare dei quadratini dalla pasta tirata (di dimensioni uguali l'uno all'altro) e porre una noce di ripieno in ciascuno, ripiegare la pasta e chiudere il tortellino. Prendere il brodo e filtrarlo, una volta portato ad ebollizione buttarci dentro i tortellini e dopo pochi minuti saranno pronti per essere serviti. Aggiungere poi il Parmigiano Reggiano grattugiato per completare il piatto. Un gustosissimo piatto della tradizione da condividere con tutti!