

Ricetta dei tortellini

(La ricetta dell'Emilia Romagna che ho scelto sono i tortellini in brodo per 5 persone devo quindi acquistare)

di Andrea Salomone

Per il ripieno

ingredienti

100 gr di prosciutto crudo macinato 2 €

100 gr di lombo di maiale macinato 1,50 €

125 gr di parmigiano reggiano stagionato grattugiato 2,50 €

100 gr di mortadella macinata 1,50 €

1 uovo 30 centesimi

1 cucchiaino scarso di pepe 10 centesimi di €

1 cucchiaino di noce moscata 10 centesimi di €

sale q.b (quanta basta)

totale spesa 8 €



Per la sfoglia

ingredienti

400 gr di farina tipo 00 spadoni 50 centesimi di €

4 uova medie 1,20 €

totale spesa 1,70 €



Per il Brodo

1/4 di cappone 3 €

300 gr di carne di manzo gommosa 5,00 €

300 gr di punta di petto di manzo 2,00 €

2 ossa del ginocchio 20 centesimi di €

1 carota 10 centesimi di €

1 cipolla 5 centesimi di €

1 gambo di sedano 5 centesimi di €

totale spesa 10,40 €





Procedimento per il ripieno

In una terrina unire tutti gli ingredienti ed amalgamare bene, lasciare riposare almeno 1 giornata per far si' che gli ingredienti prendano sapore.



Procedimento per la sfoglia

The background of the image is a photograph of Piazza del Campo in Siena, Italy. In the center is the Fontana del Gallo, a large stone fountain with a central bronze statue of a man holding a spear. The fountain is surrounded by people sitting on the steps. In the background, there are several buildings, including the Palazzo Pubblico on the right, which has a distinctive crenellated roofline. The sky is overcast.

Sul tagliere disporre la farina a fontana con al centro un buco abbastanza largo per contenere le uova sgusciate.

Con la forchetta, sbattere le uova e amalgamare la farina facendo attenzione a non rompere l'argine.

Quando l'impasto inizia a prendere consistenza, proseguire ad impastare con le mani, avendo cura di inserire tutta la farina, lavorare energicamente l'impasto fino a farlo diventare liscio.

Dare all'impasto una forma rotonda, avvolgerlo nella pellicola e farlo riposare per almeno un'ora.

Prendere il mattarello e rullarlo sull'impasto schiacciando la sfoglia sul tagliere, finchè non otteniamo una sfoglia sottile.

Finche' è fresca tagliarla a quadretti di 3x3, farcire ogni quadretto con una noce di ripieno, chiudendoli uno ad uno.





Procedimento per il brodo

Lavare la carne, metterla nell'acqua fredda unitamente agli odori sopra elencati con un pugno di sale, schiumare la superficie appena inizia la bollitura, poi far bollire per circa 4 ore.

Togliere la carne fare depositare il brodo degrassarlo e colarlo con un colino da brodo.

Adesso non ci resta altro che quando il brodo sarà in bollitura, calare i tortellini attendere che salgano in superficie e farli bollire per 5 minuti.

Servire aggiungendo per chi lo gradisce del parmigiano reggiano.



RICAPIDOLANDO

8 € Per il ripieno;

1,70 € per la sfoglia;

10,40 € per il brodo;

E IN TUTTO ABBIAMO SPESO SOLO 20,10€





CIAO OOOOOOOO
OOOOOOOOO

E Buon appetito