

Solennemente decretata dalla Delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina e dalla Dotta Confraternita del Tortellino e depositata con atto notarile il 7 dicembre 1974 presso la Camera di Commercio dei Bologna, Palazzo della Mercanzia.



Ingredienti:

Lombo di maiale, gr. 300
Prosciutto crudo, gr. 300
Vera mortadella di Bologna, gr. 300
Parmigiano-Reggiano, gr. 450
Uova di gallina, n. 3
Odore di noce moscata

Preparazione

Deve essere molto accurata. Il lombo va tenuto in riposo per due giorni con sopra un battuto composto di sale, pepe, rosmarino ed aglio, quindi va cotto a fuoco lento, con un po' di burro e poi tolto dal tegame e ripulito del suo battuto. Infine, possibilmente col battilardo, si trita molto finemente il lombo, il prosciutto e la mortadella e si impasta il tutto col parmigiano e le uova, aggiungendo l'odore della noce moscata. L'impasto si deve mescolare a lungo fintanto che risulti ben amalgamato e deve essere lasciato riposare almeno per ventiquattro ore, prima di riempire i tortellini.

Naturalmente la bontà del ripieno dipende dalla qualità delle materie prime impiegate. Per gustare un buon tortellino, è indispensabile disporre di un ottimo brodo che si ottiene mettendo nella pentola un cappone ruspante (non allevato con i mangimi) con aggiunta di quelle parti di carne di manzo notoriamente adatte per fare il brodo (punta di petto, doppione, falata, ecc.). Preparazione secondo arte per circa 7.000 tortellini.

Ricetta delle caratteristiche tipiche dei classici "Tortellini di Bologna" ovvero: "come si fanno i tortellini"



Solennemente decretata dalla "Dotta Confraternita del Tortellino" il 19 febbraio 2008 e depositata con atto notarile il 15 aprile 2008 presso la Camera di Commercio dei Bologna, Palazzo della Mercanzia.

Ingredienti per la sfoglia (per 4 persone):

Farina tipo 00, gr. 400
Uova intere, n. 4
(all'occorrenza si può aggiungere 1/2 guscio d'acqua)
Una presa di sale

Per la lavorazione:

1-2 cucchiaini di farina

Preparazione della sfoglia:

Lavorato a mano l'impasto con maestria ed un raffinato gioco di matterello, la sottile sfoglia così ottenuta, si arrotola su un canovaccio e si fa leggermente asciugare, a quel punto è pronta per essere stesa sul tagliere ed essere tagliata in riquadri.

Forma del Tortellino

Riquadri di cm 4-4,5 per lato, in cui al centro è stata posata la giusta quantità di ripieno. Devono essere confezionati piccoli, in modo da poter essere contenuti in un buon numero, in un cucchiaio da minestra.

Preparazione del Tortellino

Il riquadro si ripiega su se stesso formando in tal modo una sagoma triangolare che grazie alla prodigiosa manualità delle massaie bolognesi intreccia i lembi della sfoglia attorno alla punta del dito indice e con una leggera pressione delle dita, lo chiude. Il Tortellino classico deve risultare di 5 grammi, cotto e servito in brodo di cappone.