

Ingredienti per la sfoglia (per circa 250 tortellini)

Farina 00 400 gr, Uova grandi 4 (circa 250 gr)

per il ripieno:

70 gr **Carne bovina** polpa di vitello
 70 gr **Carne di suino** lonza di maiale
 80 gr **Prosciutto** crudo di Parma
 80 gr **Mortadella** Bologna
 150 gr **Parmigiano reggiano** grattugiato
Burro 20 gr **Noce moscata** q.b. **Sale** q.b.
Pepe q.b. **Uova** 1 grande

Preparazione:

Per preparare i tortellini per prima cosa fate sciogliere in un tegame il **burro**, quindi aggiungete la carne tritata e fatela cuocere per una decina di minuti o comunque fino a che non perderà completamente il sangue.



Nel frattempo tagliate a pezzi grossolani il **prosciutto** crudo e la **mortadella**, inseriteli nel mixer, insieme alla carne tritata e frullate fino ad ottenere un composto fine e ben amalgamato.



Trasferite il composto così ottenuto in una ciotola, aggiungete il **parmigiano reggiano**, la **noce moscata** e l'uovo, quindi cominciate ad impastare fino a quando gli



ingredienti si saranno ben amalgamati. Aggiustate, se occorre, di **sale** e **pepe** assaggiando prima l'impasto, in quanto sia il **prosciutto** crudo che il **parmigiano reggiano** sono piuttosto saporiti.



Prendete ora la **pasta** all'uovo e stendetela in una sfoglia sottile, il cui spessore, secondo i canoni, dovrebbe essere di 0,6 mm; con una rotella taglia-pasta ricavate dalla sfoglia dei quadrati delle dimensioni di 4cm di lato.



Sopra ogni quadrato, adagiate un po' di ripieno; piegate a questo punto la **pasta** a triangolo, premendo bene i bordi per farli attaccare (in caso la **pasta** si sia leggermente seccata, spennellate i bordi con un po' di **acqua**), prendete ora il triangolo di **pasta** ottenuto, piegate verso l'alto la base del triangolo; appoggiate adesso la **pasta** ottenuta sul



dito indice, con la punta del triangolo rivolta verso l'alto; con l'auto dell'altra mano, unite le due estremità della base attorno al dito con una lieve pressione e girando leggermente verso il basso, cercando di far aderire bene i bordi. Estraiete con delicatezza il tortellino dal dito e



adagiatelo su di un canovaccio leggermente infarinato; procedete nel medesimo modo fino a finire gli ingredienti e i vostri tortellini saranno pronti

Consiglio:

Al giorno d'oggi ci sono ancora instancabili massaie Emiliane che preparano centinaia di tortellini (calcolate che ce ne vogliono almeno 20 a testa), soprattutto per le occasioni importanti come Natale o Pasqua.