

CANNAMELA

Tortellini in brodo



Ingredienti

- Ingredienti per pasta all'uovo
- 4 uova
- 400g farina
- qb sale
- Ingredienti per ripieno:
- 150g lonza di maiale
- 150g prosciutto crudo dolce
- 150g mortadella
- 150g Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi
- 1 uovo
- 1 noce moscata CANNAMELA
- qb Pepe Nero macinato Serie Oro CANNAMELA
- 10g burro
- 1 spicchio d'aglio
- qb sale
- Ingredienti per completare:
- qb brodo di carne
- Parmigiano Reggiano (se gradito)

 Porzioni 6 persone	 Portata Primo
 Tempo 90 minuti	 Difficoltà Difficile
 Cottura In casseruola, Bollito/lessato	 Kcal per persona 619.5*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1 Ripieno: insaporite la lonza di maiale con un pizzico di pepe nero macinato Serie Oro CANNAMELA, sale e uno spicchio di aglio schiacciato.
- 2 Trasferitelo in una casseruola con una noce di burro.
- 3 Cuocete lentamente la carne per 20 minuti, senza dorarla e rigirandola. Allontanate dal fuoco e lasciate raffreddare.
- 4 Eliminate l'aglio e tritate finemente la carne cotta con la mortadella e il prosciutto crudo.
- 5 Al composto aggiungete il Parmigiano grattugiato e una grattata di noce moscata Serie Oro CANNAMELA.
- 6 Impastate gli ingredienti con l'uovo. Dopo aver reso il ripieno omogeneo controllate di sale e ponetelo in frigo.
- 7 Pasta all'uovo: impastate la farina con le uova e un pizzico di sale, lavorando la pasta fino a renderla omogenea (se dovesse essere troppo dura, aggiungete 1 cucchiaio d'acqua), poi infarinatela, avvolgetela in pellicola per alimenti e lasciatela riposare al fresco per almeno 30 minuti.
- 8 Con l'apposita macchinetta per stendere la pasta, stendete una sfoglia sottile.
- 9 Ritagliatela in quadretti larghi 2 cm per lato, poi farciteli con un poco di ripieno e ripiegate a triangolo.
- 10 Avvolgete sul dito i tortellini.
- 11 Adagiateli su un vassoio di cartone protetto da un canovaccio.
- 12 Ripetete l'operazione fino ad esaurire la pasta e il ripieno.
- 13 Lasciate asciugare i tortellini all'aria (ma non in un luogo caldo) per 5/6 ore.
- 14 I tortellini si conservano in frigorifero per 4/5 giorni, in freezer per 3 mesi.
- 15 Lessate i tortellini nel brodo in ebollizione.
- 16 Quando saranno cotti, serviteli nelle fondine. A piacere conditeli con un poco di Parmigiano grattugiato.