



TORTELLINI

Ingredienti

Per il ripieno:

150 gr. di polpa di maiale macinata
150 gr. di polpa di vitello macinata
100 gr. di salsiccia
50 gr. di prosciutto crudo
100 gr. di mortadella
1 uovo
150 gr. di parmigiano grattugiato
pane grattugiato ½ cucchiaino
30 gr. di burro
noce moscata

Per la sfoglia:

200 gr. di farina 00
2 uova o 6 tuorli

Procedimento

Per il ripieno

Fare insaporire nel burro le carni macinate con la salsiccia sbriciolata e farle raffreddare in una ciotola.

Macinare il prosciutto e la mortadella.

Nella ciotola delle carni versare anche il prosciutto e la mortadella macinati, il parmigiano, il pane grattugiato (se occorre), l'uovo.

Aggiustare di sale e spolverizzare con pochissima noce moscata grattugiata; mescolare bene l'impasto e riporlo in frigorifero.

Per la sfoglia

Impastare la farina con le uova fino ad avere un impasto liscio, omogeneo e morbido.

Far riposare l'impasto coperto per 30 minuti.

Tirare la sfoglia piuttosto sottile e tagliare, con l'aiuto di una rotella, dei quadrati di 3-4 cm.

Porre al centro di ogni quadrato di pasta un po' di ripieno prima preparato, poi piegare la pasta a triangolo facendo aderire bene gli orli.

Dopo aver stretto tra il pollice e l'indice gli angoli del lato più lungo, fare ruotare con la mano destra il triangolo di pasta intorno all'indice della mano sinistra, poi riunire i 2 angoli e stringerli fino a farli combaciare.

Procedere così fino a esaurimento degli ingredienti.