Parmareggio

LE RICETTE PARMAREGGIO

TORTELLINI ALLA BOLOGNESE

INGREDIENTI PARMAREGGIO

Parmigiano 30 Mesi
Grattugiato 30 Mesi
Burro

INGREDIENTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Brodo:
- 1 carota
- 1 sedano
- 1 cipolla
- allora qb
- prezzemolo qb
- 1 zampa di cappone
- 2 costolette di manzo

Pasta fatta in casa:
- 400 gr di farina
- 4 uova

Ripieno:
- Burro qb
- 100 gr di lonza
- 100 gr di Mortadella Bologna IGP
- 100 gr Prosciutto di Parma DOP
- 150 gr Parmigiano Reggiano
- sale qb
- pepe qb
- noce moscata qb

DESCRIZIONE

Preparazione: 45 minuti.
Cottura: 3 ore.

Iniziare con la preparazione del brodo: all’acqua fredda in pentola aggiungere cipolla, sedano e carote tagliati in pezzi, costolette di manzo, zampa di cappone e far cuocere per 3 ore.
Nel frattempo concentrarsi sulla pasta: versare la farina di tipo “00” su un tagliere e fare un buco in mezzo, nel quale inserire due uova, mescolare e poi impastare e far riposare per 30 min.

Per la preparazione del ripieno: far sciogliere una noce di burro in una pentola, dove far rosolare poi una lonza di maiale, girandola un po’ di volte per farla cuocere da tutti i lati.
Prendere poi una fetta di mortadella Bologna IGP e tagliarla a pezzettini, stesso procedimento per il prosciutto di Parma DOP e per la lonza.
Tritare poi tutto con un mixer o frullatore.
Aggiungere successivamente il Parmigiano Reggiano grattugiato, due tuorli d’uovo, sale, pepe, noce moscata grattugiata e mescolare.
Riprendere poi l’impasto, stendere il composto e tirarlo con l’aiuto di un mattarello, fino ad ottenere una pasta sottile, ritagliare dei quadratini dalla pasta tirata (di dimensioni uguali l’uno all’altro) e porre una noce di ripieno in ciascuno, ripiegare la pasta e chiudere il tortellino.
Prendere il brodo e filtrarlo, una volta portato ad ebollizione buttarci dentro i tortellini e dopo pochi minuti saranno pronti per essere serviti.
Aggiungere poi il Parmigiano Reggiano grattugiato per completare il piatto.
Un gustosissimo piatto della tradizione da condividere con tutti!