



Antiche Ricette Di Cucina

1976 -- 1978



TORTELLINI ALLA BOLOGNESE

IL VERO RIPIENO

DEPOSITATA IL 7 DICEMBRE 1974 ALLA CAMERA DI COMMERCIO, INDUSTRIA
ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI BOLOGNA DALLA
CONFRATERNITA DEL TORTELLINO

INGREDIENTI:

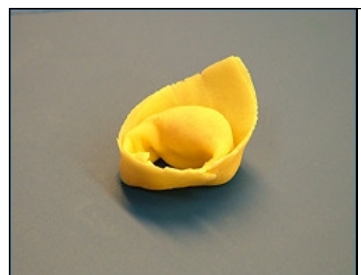
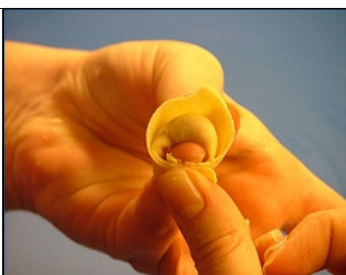
Lombo di Maiale Gr 200
Prosciutto Crudo Gr 100 (dolce)
Mortadella di Bologna Gr 100 (Alcisa-Due Torri-Felsineo)
Parmigiano Reggiano Gr 170 (gratuggiato)
Uova di Gallina 1 (intera)
Noce Moscata 1 (grattugiata)

PROCEDIMENTO:

Per fare il ripieno bisogna scottare in padella nera il lombo di maiale , tagliato a pezzetti, fino a che non è cotto per metà, lasciarlo raffreddare, poi macinarlo molto fine, assieme al prosciutto e alla mortadella, con un tritacarne affilatissimo in modo da non produrre un composto papposo, ma ben sgranato e tritato.

Unirvi poi l'uovo, il parmigiano reggiano, poca noce moscata grattugiata e amalgamare il tutto con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Solo a questo punto, dopo averlo lasciato riposare in frigorifero per un'ora, si possono fare i tortellini tagliando, da una sfoglia tirata fine, (mm 1,5), dei quadrati di cm 3x3 e dopo averci posato la quantità giusta di ripieno richiuderli in maniera da creare il vero tortellino bolognese. Guardare le foto, spiegano molto bene la tecnica di chiusura. Devono essere bolliti, nel brodo di carne, per 3 minuti, quindi spegnere il fuoco e lasciarli riposare per 5 minuti prima di servirli. Panna o altro condimento non è "lecito".



Ricetta scaricabile solo per uso personale.

Vietata la pubblicazione su supporti cartacei di qualsiasi genere, in siti internet e la vendita di servizi ad essa correlati.

Autore: Teglia Roberto +++ info: ludabologna@gmail.com