

Tortellini

I **tortellini** sono un piatto tipico bolognese, che si usa gustare soprattutto nei mesi freddi e tradizionalmente a Natale, serviti con un buon brodo di cappone.

La preparazione dei **tortellini** è un po' laboriosa, ma il sapore unico di questo piatto saprà sicuramente ripagarvi. Con il tempo poi, acquisendo una buona manualità, sarà anche più semplice gestire la ricetta.

Con le dosi indicate si preparano circa 1 Kg di **tortellini**, sufficienti per 6 persone. La classica porzione di tortellini è infatti di 150 grammi a testa, corrispondenti a circa 350 calorie (seguendo la ricetta indicata).

INFORMAZIONI

- 6 persone
- 350Kcal a porzione
- difficoltà **difficile**
- pronta in **2 ore**

INGREDIENTI

Per il ripieno

- 100 g di lombo di maiale
- 10 g di burro
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino
- Pepe nero macinato al momento
- Sale fino
- 100 g di prosciutto crudo
- 100 g di mortadella
- 1 uovo di gallina
- 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato
- Noce moscata

Per la pasta

- 270 g di farina di grano tenero tipo 00
- 3 uova di gallina

PREPARAZIONE

Preparazione del ripieno

- Tagliare la carne di maiale a fettine e rimuovere le parti grasse.
- In un padellino antiaderente far sciogliere il burro, quindi unire la carne e farla rosolare su entrambi i lati.
- Unire l'aglio spellato e affettato, il rosmarino lavato e tamponato con carta da cucina ed una macinata di pepe.
- Far così cuocere per un paio di minuti. Regolare di sale.
- Tagliare la carne a pezzetti e metterla nel mixer.
- Tagliare il prosciutto crudo a pezzetti, rimuovendo il grasso in eccesso, e metterlo nel mixer insieme al lombo.
- Tagliare la mortadella a cubetti e mettere anche questa nel mixer.
- A questo punto occorre azionare l'apparecchio fino ad ottenere un trito molto fine ed omogeneo, dalla consistenza pastosa.
- Mettere le carni così frullate in una ciotola, unire l'uovo, il Parmigiano grattugiato e abbondante noce moscata grattugiata al momento.
- Mescolare accuratamente per ottenere un composto omogeneo.
- Mettere a riposare in frigorifero coperto da pellicola trasparente.
- Nel frattempo preparare la pasta.

Preparazione della pasta

- Raccogliere sulla spianatoia (o in una terrina) la farina setacciata e disporla a fontana.
- Sgusciare le uova una alla volta in una ciotola, controllare che non vi siano frammenti di guscio, quindi versarle al centro della fontana e sbatterle con una forchetta molto accuratamente, fintanto che non avranno assunto un aspetto fluido, perdendo la vischiosità tipica dell'uovo. Questo passaggio è molto importante affinché venga correttamente assorbita la farina.
- Quando l'uovo sarà ben amalgamato cominciare a incorporare la farina partendo dal centro della fontana, per evitare che si rompa e le uova si spargano sul tagliere.
- Amalgamata tutta la farina si sarà ottenuto un composto slegato e granuloso. Compattarlo, metterlo sotto una ciotola e lavarsi bene le mani.



- A questo punto impastare sulla spianatoia ben pulita e infarinata utilizzando il pollice e la parte del palmo immediatamente sotto. Impastare con delicatezza, per un tempo di circa 5 minuti, girando la pasta piuttosto spesso, senza schiacciarla, ma facendola rotolare brevemente.
- Con questo tempo di lavorazione si ottiene un impasto piuttosto ruvido, se lo preferite più liscio impastate fino a 15 minuti. Se durante la lavorazione la pasta tende ad attaccare e risulta troppo morbida unire un po' di farina. Non esagerare però, perchè la pasta dovrà essere umida per chiudersi bene.
- Formare una palla e lasciarla riposare per 30 minuti in un piatto coperto con una ciotola rovesciata, oppure ben avvolta nella pellicola trasparente.

Stendere la pasta con il mattarello

- Mettere la pasta sulla spianatoia, appiattirla con le mani e prendere il mattarello.
- Per impugnarlo correttamente occorre mettere le mani vicine, non perpendicolari, ma con le dita leggermente rivolte verso il centro del mattarello. A esercitare pressione devono essere i pollici e la parte del palmo subito sotto.
- Far ruotare il mattarello partendo dal centro dell'impasto in modo che questo scivoli verso l'esterno. Ogni 30 secondi ruotare l'impasto di un quarto. Il movimento deve essere vivace, non lento, e piuttosto lungo, non corto.
- Quando l'impasto diventa piuttosto grande tenderà a scivolare. Arrotolarlo sul mattarello, spostarne una metà fuori dal tagliere e assottigliare la parte che è rimasta sopra. Quando ha raggiunto lo spessore desiderato lavorare allo stesso modo la parte che si era tenuta fuori dal tagliere.
- E' un'operazione che richiede molta manualità e che si impara solo con l'esperienza.

Stendere la pasta con la macchinetta

- Al momento di stendere la sfoglia rimetterla sulla spianatoia e tagliarla in tanti pezzi quante sono le uova. Lavorarne uno alla volta tenendo ben coperti gli altri.
- Appoggiare il pezzo di pasta sulla spianatoia, spargervi sopra un po' di farina ed appiattirlo con il palmo delle mani fino a dargli uno spessore di un paio di cm.
- Posizionare i rulli della macchina per la pasta sullo spessore più largo ed infarinarli. Passare la pasta.
- Una volta passata, ripiegarla a libro in tre parti, facendole combaciare il più possibile e tagliando irregolarità ed eccedenze.
- Ridurre di una tacca lo spazio fra i rulli, pulirli e passare nuovamente la sfoglia.
- Ripiegare nuovamente la sfoglia, ridurre di una tacca e passarla.
- Continuare con questa operazione fino ad arrivare all'ultima tacca.
- Stendere la pasta così ottenuta sulla spianatoia e coprirla.

Chiudere i tortellini

- Ricavare dalla pasta dei quadrati di 3 centimetri di lato circa.
- Mettere, al centro di ogni quadrato, una piccola porzione di ripieno e [chiudere a tortellino](#) (clicca sul link per vedere la guida fotografica).
- Preparare i tortellini uno alla volta e porli in vassoi leggermente infarinati.

Cuocere i tortellini

- La ricetta tradizionale li vuole in brodo. I più arditi usano condirli con la panna. A voi la scelta, noi vi illustriamo entrambe le varianti:
- [Ricetta dei tortellini in brodo.](#)
- [Ricetta dei tortellini alla panna.](#)

STAGIONE

Ricetta per tutte le stagioni

AUTORE

Ricetta realizzata da Barbara Farinelli. Fotografia di Giovanni Caprilli. Tutti i diritti riservati.

I consigli di Barbara

Durante la preparazione di tutti i tortellini, quelli già pronti si possono lasciare seccare all'aria. Se devono attendere a lungo la cottura, è meglio però conservarli in frigorifero, facendo attenzione a che non si tocchino, poiché potrebbero rimanere attaccati e rompersi durante la cottura.

E' possibile congelare i tortellini. Per farlo, mettere per mezz'ora il vassoio nel freezer. Ritirarlo e controllare che i tortellini siano diventati duri come sassi. Metterli in sacchetti ben chiusi e riporli nuovamente nel freezer fino al momento di consumarli.