



Tortellini alla bolognese (Emilia Romagna) - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

primi piatti - maiale - pasta fresca - Emilia Romagna - natale - capodanno - vigilia - cenone

Ingredienti:

Ripieno

200 g di lombo di maiale tritata
200 g di prosciutto crudo tritato
200 g di mortadella tritata
150 g parmigiano grattugiato
2 uova
sale , pepe , noce moscata

Pasta

6 uova
600 g di farina 00 (Un etto di farina per ogni uovo).

Preparate il ripieno amalgamando tutti gli ingredienti in una ciotola, cioè i salumi, le carni, il parmigiano, l'uovo e la noce moscata.

E' meglio prepararlo il giorno prima così si insaporisce.

Preparate quindi la sfoglia e stendetela sottilmente. Ritagliatela in quadratini di circa cm. 4 di lato, sistemate un cucchiaino di ripieno al centro di ciascuno e richiudete a triangolo facendo ben aderire i bordi tutt'intorno. Fate girare ciascun triangolo intorno ad un dito della mano e sovrapponetevi le due estremità : otterrete così i tortellini dalla caratteristica forma a cappelletto.

Il modo più classico di cucinarli è senz'altro in brodo: cuocete quindi i tortellini in un ottimo brodo di carne e serviteli ben caldi con abbondante parmigiano grattugiato.