



SoloPrimi e non

cucina, viaggi e vacanze da gustare

Fai click sul banner qui sopra, ricette e videoricette cucina, ingredienti...tutto

www.soloprimi.com

nome	tipo_piatto	ing_principale
Tortellini_Emiliani	Primi_piatti	Mortadella

noce moscata 60 grammi -- burro 100 grammi -- formaggio parmigiano 50 grammi -- midollo di bue 80 grammi -- mortadella 80 grammi -- prosciutto crudo 50 grammi -- petto di tacchino 100 grammi -- lombo di maiale 5 -- uova 400 grammi -- farina -- brodo di carne

Oltre al tempo di preparazione e cottura, bisogna tenere conto di 30 minuti per il riposo della pasta. Preparate la pasta: sul piano di lavoro setacciate la farina disponendola a fontana. Al centro mettete le uova già sbattute e un cucchiaio di acqua. Lavorate bene l'impasto, fate una palla e lasciatela riposare coperta trenta minuti. Sul piano di lavoro leggermente infarinato tirate la sfoglia sottile con un mattarello. Preparate il ripieno: nel burro fate cuocere il lombo di maiale e il petto di tacchino. Poi tritateli molto finemente con il prosciutto, la mortadella e il midollo di bue. Dopo aver passato il composto al setaccio, unitevi l'uovo, il parmigiano, il sale e un pizzico di noce moscata e mescolate. Dividete la sfoglia sottile di pasta in tanti quadrati di ugual dimensione. Disponete al centro di ciascun quadrato di pasta una noce di ripieno. Chiudete ciascun quadrato in modo da dargli la forma di un triangolo. Premete bene i bordi perché non si separino. Torcete ogni tortellino su un dito e sovrapponetevi, schiacciando, le due punte laterali. Rivoltate su se' stessa la punta di pasta. Portate a ebollizione una pentola di brodo e lasciate cuocere per dieci minuti. Scolate i tortellini pochi per volta con un mestolo forato. Condite con burro fuso e parmigiano grattugiato. Vini consigliati: Sangiovese di Romagna.

www.soloprimi.com

Parti da un ingrediente o dal tipo di portata che intendi realizzare. Crea un piatto in pochissimo tempo. Fai click qui sopra.

Inoltre: alberghi, pensioni, campeggi, agriturismo, hotel, country inn, 1-2-3-4 stelle. Cinema, farmacie aperte di turno, farmacia notturna, turni farmacie, CAP, indirizzi. Visita questo sito! Grazie in anticipo per l'interesse dimostrato.

Abruzzo	Basilicata	Calabria	Campania	Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria	Lombardia	Marche	Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna	Sicilia	Toscana	Trentino A. Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto				