



Brodo per Tortellini

Ingredienti per 6 persone:

- kg 0,75 di carne di manzo fresca (macellata da poco), doppione e punta di petto
- kg 0,75 di gallina e ¼ di cappone
- Se non si usa la gallina basta metà cappone
- mezzo osso ginocchio di manzo
- q.b. sale

PREPARAZIONE:

Lavare accuratamente la carne di manzo e lasciarla a lungo in acqua fresca, cambiarla spesso, per gallina o cappone pulire accuratamente dalle viscere e togliere le penne rimaste sulla fiamma viva.

COTTURA:

Utilizzare una pentola capace che possa contenere e coprire di acqua tutta la carne. Immergere in acqua fredda la carne, a fuoco basso portare a bollitura, quindi mantenerla non tumultuosa e con il coperchio sollevato per fare uscire il vapore. Schiumare il brodo di frequente in modo da ottenere un brodo limpido, ideale per servire in tavola i tortellini. Per fare poi un ottima figura, con i nostri commensali, tenere da parte circa la metà del brodo che abbiamo appena preparato. Con una parte lo utilizziamo per cuocere i tortellini (durante la cottura può capitare che qualche tortellino possa rompersi e perdere il ripieno e di conseguenza intorbidire il brodo), mentre il rimanente lo utilizziamo per servire nei piatti il tortellino. Per la cottura, portare il brodo a ebollizione, versare i tortellini, dopo pochi minuti questi tendono a galleggiare, mescolare delicatamente con una ramina, alla ripresa del bollore abbassare la fiamma per una cottura dolce dopo 4/5 minuti sono cotti (ricordarsi che devono essere leggermente al dente), si consiglia, una volta spento il fuoco, di lasciarli 1 minuto nella pentola con il suo coperchio.

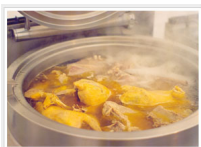
Questo rende ancor di più una ottimale degustazione e di valutare appieno l'armonia dei vari ingredienti ed è per questo motivo che non si deve mettere ulteriore parmigiano reggiano

Sfoglia per Tortellini

Ingredienti per quattro persone:

- gr. 400 di farina tipo 00 grano tenero

- 4 uova di gallina fresche di guscio scuro gr 60/65 **PREPARAZIONE:**



Brodo per Tortellini

Versare sul tagliere(spianatoia) di legno la farina, facendo una fontana e avendo cura di rompere all'interno della fontana le uova, sbattere le stesse con una forchetta per incorporare la farina, impastare con il palmo delle mani. Si deve aprire e rigirare il panetto, per incorporare aria, ad ogni movimento si acquisisce, elasticità, plasticità, lavorare l'impasto con pazienza ed energia per almeno dieci minuti, l'amalgama ottenuta deve risultare un panetto uniforme e senza grumi, di media consistenza. Nell'eventualità che il prodotto ottenuto fosse troppo duro o molle, aggiustare con un po' di farina; con l'esperienza poi si arriverà ad avere il prodotto giusto.

Si lascia riposare il panetto ottenuto, avvolto in un sacchetto di plastica per almeno 20 minuti, o, come faceva la nonna, tra due piatti fondi. Ora inizia la fase che può dare più problemi: tirare la sfoglia con il mattarello.

Per prima cosa bisogna raschiare il tagliere con un coltello per togliere i residui dell'impasto precedente, mettere un po' di farina, non troppa perché questa potrebbe far rendere la sfoglia più liscia e iniziare con il mattarello ad appiattire la pasta. Fondamentale, è la posizione delle braccia che devono essere larghe per fare rotolare nei palmi delle mani il mattarello.

Durante questa operazione, spolverare il tagliere con(poca) farina per evitare che la pasta si attacchi e che vengano dei buchi (cosa molto facile le prime volte), il mattarello deve correre e comprimere la pasta con una buona pressione. La sfoglia viene ruotata più volte di 90 gradi e ancora qualche spinta, poi movimenti di precisione, brevi, rapidi, per arrotondare i contorni con il mattarello (cannella) Man mano che lo spessore diminuisce si controlla con la mano che sia uniforme e si aggiusta utilizzando la cannella. La sfoglia è cresciuta e una estremità viene lasciata cadere fra la spianatoia(tagliere) e il corpo e avanti così, per più e più volte, sino a che la sfoglia non avrà acquisito lo spessore desiderato

Il risultato finale deve essere un grande ovale di pasta per i tortellini dello spessore di circa 1 millimetro. A questo punto bisognerà tagliare la pasta in modo da ottenere dei quadrati di 3,5 cm di lato su cui verrà posizionato il pesto dei tortellini. Si uniscono due vertici opposti del quadrato e si forma un triangolo di pasta contenente il ripieno che viene sigillato ai due bordi premendo la pasta. Si uniscono poi ben bene gli altri due vertici attorno alla punta del dito indice dando così la caratteristica forma del tortellino. Le chiusure sono importanti al fine di non fare uscire il ripieno in cottura.

Ripieno del Tortellino Tradizionale di Castelfranco Emilia

Ingredienti per quattro persone:

- 150 gr di Lonza di maiale emiliano a km zero
- 50 gr di Prosciutto Modena D.O.P.
- 50 gr di Mortadella Bologna I.G.P.
- 90 gr di Parmigiano Reggiano D.O.P. di 24 mesi
- 1 uovo di 60/70gr - 3,60 gr di sale - un pizzico di noce moscata

PREPARAZIONE:

Tagliare la lonza di maiale prima trasversalmente, poi a piccoli quadretti, quindi (senza salarla) va scottata in una padella antiaderente scaldata in precedenza, in modo che si formi una crosta, bianca su tutti i lati.

