

Tortellini fatti a mano in brodo

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Buondì care amiche, per riscaldare i nostri familiari in queste fredde serate invernali, ho pensato di proporvi “tortellini fatti a mano in brodo”. [MORE]

Dosi per 4 persone:

Sfoglia:

Su di una spianatoia formare un monte con la farina (circa 400 g.), al centro con il pugno chiuso fare un buco ed iniziare ad aggiungere le uova (di norma una a testa) con un pizzico di sale. Con una forchetta iniziare a sbattere le uova rosicchiando via via i bordi dal cratere di farina. Impastare bene fino a formare una bella pagnottina. Lasciarla riposare almeno per un'oretta sotto ad un piatto (se si va un po' di corsa si può evitare questo passaggio). Dopodichè iniziare con il mattarello a spianare la pagnottina, fino ad ottenere una sfoglia bella liscia e compatta. Con un coltello tagliarla a quadratini di circa una misura 4 X4.

Ripieno:

100 g. di lombo di maiale
100 g. di mortadella
100 g. di prosciutto crudo
80 g. di grana grattugiato
1 uovo
sale quanto basta

Brodo:

Impastare in una zuppiera gli ingredienti sopracitati per il ripieno, formare delle palline da disporre una per una sui vari quadratini di sfoglia. Piego a triangolo i lembi del quadratino sopra il composto e chiudo pigiando bene i bordi. Aiutandomi con l'indice per dargli la classica forma del tortellino, sigillo bene gli ultimi due lembi.

Ponete sul fuoco il brodo e quando sarà bollente, tuffatevi i tortellini. Fate cuocere per 3-4 minuti circa e servite il brodo accompagnandolo con abbondante parmigiano reggiano grattugiato. Fidatevi sarà un successo...buon appetito.

Maricetta

Articolo scaricato da www.infooggi.it
<https://www.infooggi.it/articolo/tortellini-fatti-a-mano-in-brodo/94672>

