

Tortellini in brodo

I **tortellini in brodo** sono un classico della cucina bolognese, che per tradizione si preparano nel periodo natalizio, soprattutto serviti il giorno di Natale, nel brodo di cappone. La ricetta da noi utilizzata è quella del "vero tortellino bolognese" depositata presso la Camera di Commercio di Bologna nel 1974 dalla Dotta Confraternita del Tortellino per preservarne la tradizione tipica.

Il tempo di preparazione dei **tortellini in brodo** non comprende quello necessario per il brodo. Io vi consiglio di prepararlo il giorno prima, oppure di metterlo a bollire prima di preparare i tortellini. In questo modo, durante le ore di cottura, si potranno preparare i tortellini. Così facendo, e con una buona manualità, in 4 ore si riesce a preparare tutto. Se il brodo di cappone non piace, si può utilizzare il brodo di carne.

INFORMAZIONI

- 6 persone
- 500Kcal a porzione
- difficoltà **facile**
- pronta in **3 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

Per completare la preparazione

- 3 l di Brodo di cappone
- Sale
- Parmigiano Reggiano grattugiato

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.

Per completare la preparazione

- Far bollire il brodo in una capace pentola, regolare di sale e lessarvi i tortellini per un minuto dalla ripresa del bollore.
- Servire accompagnando con il Parmigiano Reggiano grattugiato.

STAGIONE

Gennaio, febbraio, marzo, ottobre, novembre, dicembre

AUTORE

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

I consigli di Barbara

Se preparate il brodo il giorno prima, conservatelo in frigorifero fino al momento di utilizzarlo. In tal modo sarà possibile rimuovere lo strato di grasso superficiale con molta facilità, poiché si sarà semi-solidificato, ottenendo così un brodo più leggero.