

TORTELLINI DI MODENA

Porzioni per 4 persone (circa 500g di tortellini)

Ingredienti per il ripieno:

- 200g di carne di maiale macinata
- 30g di mortadella
- 30g di prosciutto crudo
- Un pizzico di noce moscata
- 80g di parmigiano
- Sale q.b.

Ingredienti per la sfoglia:

- 3 uova
- 300g di farina (100g per ogni uovo)

Procedimento:

1. **Preparazione del ripieno:** In una padella, rosola la carne di maiale macinata fino a quando cambia colore. Togli la padella dal fuoco e aggiungi il prosciutto e la mortadella tritati finemente. Mescola il tutto, lasciando riposare la padella sul fornello spento, continuando a girare di tanto in tanto. Aggiungi quindi il parmigiano, la noce moscata e il sale, amalgamando bene gli ingredienti. Metti da parte.
2. **Preparazione della sfoglia:** Su una superficie di lavoro, disponi la farina a fontana e rompi le uova al centro. Con una forchetta, mescola le uova incorporando gradualmente la farina, quindi impasta con le mani fino a ottenere un impasto omogeneo. Forma una palla con l'impasto e lascialo riposare per qualche minuto.
3. **Stesura e taglio della sfoglia:** Con un mattarello, stendi l'impasto fino a ottenere uno spessore di qualche millimetro. Copri la sfoglia e lasciala riposare per qualche minuto affinché si asciughi leggermente. Utilizza una rotella per tagliare la sfoglia in quadratini di circa 3-4 cm di lato.
4. **Formazione dei tortellini:** Metti una piccola quantità di ripieno al centro di ogni quadratino di pasta. Piegalì a triangolo facendo aderire bene i bordi. Prendi gli angoli del lato lungo del triangolo e uniscili attorno al dito, creando la classica forma del

tortellino. Assicurati che la pasta aderisca bene. Ripeti il procedimento fino a esaurire la sfoglia e il ripieno.

5. **Cottura:** Lascia asciugare i tortellini all'aria. Tradizionalmente, i tortellini vengono cotti e serviti in brodo di carne, ma possono essere preparati anche in altri modi a seconda delle preferenze.