PRIMI PIATTI

I tortellini di Lucia Antonelli

100% Totale voti: 1 0 0 DA GUARDARE Ascolta Stampa Email

Tortellini in brodo di Lucia Antonelli

di Lucia Antonelli

Tutte le ricette con: tortellini, brodo

INGREDIENTI
- Per la sfoglia
- 400 g di farina tipo 00
- 4 uova
- per il ripieno
- 250 g di lombo di maiale
- 125 g di mortadella
- 80 g di parmigiano 24 mesi
- 7 g di sale
- una noce di burro
- pepe e noce moscata
- per il brodo
- 500 g di gallina
- 250 g di doppione di manzo
- 1/2 osso di ginocchio di manzo
- 1 carota
- 1 gambo di sedano
- ½ cipolla dorata con la buccia
- 5 litri di acqua
- 15 gr sale grosso

Ecco la ricetta dei tortellini in brodo di Lucia Antonelli, una delle vincitrici della sfida dei mattarelli «La sfoglia tira», che vede fronteggiarsi chef di Bologna e di Modena.Tagliare il lombo a fette spesse e rosolarle per qualche minuto nel burro lasciandone il cuore quasi crudo. Una volta scottate, e lasciate raffreddare, macinatele assieme alla mortadella. Unite il parmigiano, un pizzico di sale, pepe e noce moscata, mescolate e lasciate riposare. Preparate il brodo facendo tostare la cipolla su una piastra e unendola poi alle altre verdure e alla carne. Coprite il tutto d'acqua, salate e lasciate cuocere per circa 4 ore. Filtrate il brodo e mettetelo da parte. Preparate la sfoglia come di consueto: farina sul tagliere, uova rotte all'interno; sbattetele prima con la forchetta poi, con le mani, incorporare tutta la farina e lavorarte la pasta fino ad ottenere una massa, liscia e soda. Ungetela leggermente la palla e lasciatela riposare sotto un piatto, coperta da uno strofinaccio per mezz'ora. Tiratela sottile (1 mm) con il mattarello, tagliatela a quadrati (un paio di centimetri per lato) e riempite ogni scampolo di pasta con una pallina di ripieno. Ripiegate ogni quadrato di sfoglia a triangolo, di cui unirete le due punte alla base girandole intorno al dito e ne arriccerete la punta verso l'alto. Così dal primo tortellino all'ultimo. Fate sobbollire il brodo filtrato, calate dolcemente i tortellini nella pentola, e appena vengono a galla, versateli nei piatti da portata. (da "Cucina di Frontiera. Ricette di montagna e di tradizione")

© RIPRODUZIONE RISERVATA