

TORTELLINI EMILIANI

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 300 g di farina più quella per infarinare,
- sale,
- tre uova.

Per il ripieno:

- 30 g di burro,
- 100 g di petto di tacchino,
- 100 g di lonza di maiale,
- 75 g di mortadella,
- 75 g di prosciutto crudo in un'unica fetta,
- due uova,
- 160 g di parmigiano grattugiato,
- un pizzico di noce moscata,
- sale,
- pepe.

Per il condimento:

- ragù di carne.

Mettete sul fuoco, in un tegame, il burro e fatelo fondere; quindi unitevi il petto di tacchino e la lonza di maiale che potete lasciare interi o tagliare a dadini. Fateli insaporire a fuoco medio finché saranno ben rosolati, poi abbassate la fiamma e lasciateli cuocere per circa 15 minuti, aggiungendo, se necessario, pochissima acqua calda. A cottura ultimata scolate dal condimento i due ingredienti, trasferiteli sul tagliere e tritateli finemente. Eseguite la stessa operazione con la mortadella e il prosciutto. Mettete quindi tutto il trito in una grande ciotola, unitevi le uova, il parmigiano grattugiato e un pizzico di noce moscata; salate e pepate. Amalgamate bene e coprite, mentre preparate la pasta. Ora stendete una sfoglia sottile, con il matterello, sulla spianatoia infarinata. Con la rotella dentellata ricavate nella sfoglia dei quadrati di 3 cm di lato. Mettete un cucchiaino di ripieno su ciascun quadrato, che ripiegherete a triangolo, premendo bene la pasta intorno ai bordi. Man mano che sono pronti, adagiateli su un vassoio coperto con un tovagliolo infarinato, poi cuoceteli in acqua bollente salata e conditeli con un buon ragù di carne, di cui diamo la ricetta nei "ravioli di ricotta alla calabrese".