
RAVIOLACCI ALLA BOLOGNESE

Ingredienti per 4 persone:

Per il ripieno:

- 300 g di mortadella,
- due uova,
- 200 g di parmigiano grattugiato,
- noce moscata.

Per la pasta:

- 400 g di farina più quella necessaria per stendere la sfoglia,
- sale,
- tre uova,
- acqua.

E inoltre:

- due litri di brodo di manzo,
- 50 g di Emmental grattugiato.

Passate al tritacarne la mortadella, raccogliendola in una terrina; unite le uova, il parmigiano e un pizzico di noce moscata; rimestate accuratamente e lasciate riposare. Disponete la farina a fontana sulla spianatoia, salatela, rompetevi nel mezzo le uova e unite acqua in quantità sufficiente per ottenere una pasta soda ed elastica. Fate un panetto e lasciatelo riposare per 30 minuti, coperto con un panno umido. Stendete poi la pasta in una o più sfoglie sottili, distribuitevi il composto a mucchietti separati. Cuocete i "raviolacci" nel brodo di manzo bollente e trasferiteli con tutto il brodo nella zuppiera di servizio: spolverizzatevi di Emmental grattugiato, quindi serviteli.