

TORTELLINI

INGREDIENTI del ripieno (preparare 4 h prima)

- gr. 500 carne di manzo tritata di prima scelta
- gr. 100 parmigiano grattugiato
- gr. 100 prosciutto crudo affettato sottile per amalgamare meglio
- n. 1 cipolla media
- gr. 50 burro
- n. 4 cucchiaini di olio extra vergine d'oliva
- Aromi:
- n. 2 foglie di alloro spezzettato
- n. 2 cucchiaini di salvia sminuzzata
- n. 2 cucchiaini di rosmarino
- n. 1 cucchiaini di noce moscato grattugiata

PROCEDIMENTO:

Fare soffriggere la cipolla affettata a fuoco moderato, unire il tritato, a cottura ultimata aggiungere gli aromi, mescolare il tutto, togliere dal fuoco e unirvi il prosciutto, il parmigiano ed il burro, coprirlo e farlo raffreddare. Frullare il composto per amalgamare bene.

INGREDIENTI per la pasta

- gr. 200 farina Mix B(Schar)
- gr. 300 farina Mix C (Schar)
- n. 6-7 uova intere

PROCEDIMENTO:

Mettere le farine e le uova in una ciotola, fare assorbire le uova e versare il composto nella impastatrice per amalgamare il tutto. Spianare la sfoglia formando dei quadrati di circa 4 cm. Mettere al centro il ripieno e arrotolarlo in modo adeguato unendo i due angoli. Cucinare in abbondante acqua e condirli a piacere. Si possono congelare o tenere in frigo per 3-4 giorno in sacchetti per alimenti.