



# Tortellini di bollito

By Lara & Charlie

INGREDIENTI RECUPERATI:



## INGREDIENTI

### PER LA SFOGLIA

500g farina  
5 uova intere

### PER IL RIPIENO

300 g di Parmigiano Reggiano 24 mesi biologico di pianura  
200 g di prosciutto di Modena 24 mesi  
100 g di cappone  
100 g di lingua  
100 g di guancia  
100 g di biancostato  
50 g di midollo e q.b. d'olio extra vergine di oliva

1 l brodo

## PROCEDIMENTO

**Preparare la sfoglia dei tortellini.** Setacciate la farina e disponetela a fontana su una spianatoia e unitevi al centro le uova. Lavorate l'impasto con forza per almeno 15 minuti fino a renderlo liscio e omogeneo. Copritelo poi con un canovaccio e lasciatelo riposare per una mezz'oretta.

**Fare il ripieno.** Sminuzzate poi cappone, lingua, guancia e biancostato e scottateli in una casseruola con un filo di olio extra vergine di oliva. Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare. Aggiungete il prosciutto in dadolata e il midollo. Passate il tutto al tritacarne un paio di volte e aggiungete anche il Parmigiano. Amalgamate bene e riponete in frigorifero.

**Stendere la pasta.** A questo punto, stendete la pasta in modo uniforme e tiratela con il mattarello cercando di rendere la sfoglia il più sottile possibile, circa 1,5 mm. Ricavare dalla sfoglia tanti quadrati di 3,5 cm per lato e inserite nel centro un cucchiaino di ripieno. Chiudete con la metà e ricavate la forma del tortellino.

**Fare il brodo.** Coprite tutte le carni con dieci litri d'acqua fredda in una pentola abbastanza capiente da contenere tutto. Risciacquate le verdure e aggiungetele alla pentola insieme alle erbe aromatiche, al pepe e al sale. Aggiungete le croste di Parmigiano, portate a bollire e cuocete a fuoco lento per 5 ore. Passate il brodo al colino cinese.

**Completare il piatto.** Cuocete i tortellini per pochi minuti in un litro di brodo bollente e servite.