

Piatto particolare, i tortelli dei sacerdoti



ingredienti

per la pasta fresca

200 g di farina calibrata

2 uova

mezzo cucchiaino scarso di sale

sale, pepe

per servire

burro e Parmigiano Reggiano

oppure brodo di carne

per il pesto (ripieno)

100 g di mortadella

100 g di stracchino cremoso

100 g di Parmigiano Reggiano

grattugiato

un uovo

un pizzico di noce moscata

PREPARAZIONE

20 min

RIPOSO

30 min

COTTURA

5 min

TEMPO TOTALE

55 min

3-4 persone

procedimento

Preparare la pasta fresca, come di consueto, seguendo il procedimento indicato nell'articolo dedicato. Lasciare riposare per almeno 30 minuti.

Nel frattempo, con un robot, tritare ed amalgamare insieme la mortadella, lo stracchino, il Parmigiano Reggiano, l'uovo e la noce moscata. Regolare di sale e pepe.

Stendere la pasta con la sfogliatrice in una sfoglia piuttosto sottile (spessore 6-7 della mia Atlas 150, in una scala da 0 a 10), quindi prelevare alcune porzioni di pesto per il ripieno e distribuirlo a mucchietti sulla sfoglia. Coprire con l'altra metà della sfoglia, premere bene con le dita per sigillare, evitando le bolle d'aria, quindi, con una rotellina tagliapasta, ricavare dei tortelli di circa 4 cm di lato. Disporre su un vassoio infarinato fino al momento della cottura.

Se si intende servirli in brodo, portare ad ebollizione abbondante brodo di carne e far cuocere i tortelli per qualche minuto, fino a cottura completa. Servire accompagnando con il brodo di cottura.

Se si intende servirli asciutti, lessare i tortelli e, a cottura ultimata, trasferirli in una zuppiera, alternando uno strato di tortelli, qualche fiocchetto di burro ed una spolverizzata generosa di Parmigiano Reggiano grattugiato, ripetendo gli strati fino ad esaurimento dei tortelli.

Servire subito.