



ANTICA AGUZZERIA DEL CAVALLO
FONDATA A BOLOGNA NEL 1783

Tortelloni burro e salvia

Un grande classico della tradizione emiliana, con qualche suggerimento su come trattare un prodotto così gustoso come il tortellone ripieno.

Ingredienti per 4 persone:

700 g di tortelloni

80 g di burro

4 foglie di salvia

Parmigiano Reggiano grattugiato

Per la sfoglia:

400 g di farina 00

4 uova

Per il ripieno dei tortelloni:

400 g di ricotta

80 g di parmigiano grattugiato

1 tuorlo

Prezzemolo

Sale

PREPARAZIONE DELLA SFOGLIA:

Fare una fontana con la farina e rompere le uova nel cratere. Battere le uova con una forchetta incorporando gradualmente la farina e lavorando l'impasto finché non risulta ben compatto ed elastico. Formare con l'impasto ottenuto una palla di pasta che si andrà a coprire con della pellicola e lasciata poi riposare per 20 minuti. Tirare una sfoglia sottile, senza mai lasciarla asciugare. Tagliare la sfoglia con la rotella a taglio liscio, in un primo tempo in righe verticali e poi orizzontali, in modo da ottenere quadratini di 6 cm di lato. Disporre su ciascun quadratino di pasta un cucchiaino di ripieno e chiuderlo a triangolo saldando i lembi con le dita. Ripiegare il triangolo dandogli la forma tipica del tortellone.

PREPARAZIONE DEL RIPIENO PER I TORTELLONI:



ANTICA AGUZZERIA DEL CAVALLO

FONDATA A BOLOGNA NEL 1783

Far scolare la ricotta in un colapasta per qualche ora tenendola in frigo, in modo tale da far defluire tutto il liquido di caglio in eccesso. Trasferirla, poi, in una ciotola e mescolarla insieme al tuorlo, al prezzemolo tritato e al parmigiano grattugiato. Aggiustare di sale e fate riposare in frigo per almeno un'ora.

PREPARAZIONE DEL PIATTO FINITO:

Sciogliere il burro in un'ampia padella assieme alla salvia lasciandolo sul fuoco fino a quando non accenna a dorarsi. Cuocete i tortelloni in abbondante acqua salata badando che il bollore non sia mai pieno, in modo che possano rimanere integri. Scolatelo con un mestolo forato e versateli nella padella con il burro. Accendete il fuoco, scuotete la padella per qualche secondo e portate a tavola.

Buon appetito!