



Balanzoni burro e salvia

Ingredienti

Per la pasta fresca:

300 g. di farina

2 uova

30 g di spinaci lessati, strizzati e tritati

Per il ripieno:

250 g. di ricotta

25 g. di spinaci lessati, strizzati e tritati

75 g. di mortadella macinata

50 g. di parmigiano reggiano

1 uovo

sale

pepe

noce moscata

Per il condimento:

100 g. di burro

salvia a piacere

parmigiano reggiano q.b.

I balanzoni sono una pasta fresca ripiena tipica della città di Bologna. Anche se meno noti rispetto ai tortellini e alle lasagne sono altrettanto buoni e apprezzati. In pratica sono dei tortelloni che prendono il nome dalla maschera bolognese del dottor Balanzone. La tecnica per la chiusura è la stessa usata per i tortellini, ma i quadrati sono più grandi.

Innanzitutto preparare la pasta: impastare farina, uova e spinaci lessati poi coprire l'impasto e farlo riposare.

Preparare il ripieno mescolando ricotta, spinaci lessati, mortadella macinata grossolanamente, uovo, parmigiano reggiano, sale, pepe e noce moscata.

Tirare la sfoglia, a mano o con la macchina, poi tagliare i quadrati, riempirli con il ripieno e chiuderli come se fossero tortellini.

Cuocere in abbondante acqua salata mentre si prepara il condimento (il più classico e indicato per i balanzoni è a base di burro e salvia, ma si possono preparare anche condimenti più ricchi a base di panna o mascarpone con salsiccia o prosciutto).

Scolare i balanzoni, saltarli nel condimento, aggiungere parmigiano reggiano e servire caldi.