

Tortellini fatti in casa



Ingredienti

- Ingredienti per la sfoglia:
- 2 uova
- 150 g di semola di grano duro
- 50 g di farina 00
- Ingredienti per il ripieno:
- 100 g macinato di maiale
- 50 g parmigiano grattugiato
- 40 g mortadella
- 50 g prosciutto crudo
- 1 uovo
- sale
- pepe
- noce moscata

Trovi la **VIDEORICETTA** QUI

Confezionare la pasta fresca mi ha sempre rilassata e se non sono perfetti, pazienza, mi rimane la soddisfazione di averci provato e poi meglio un tortellino "storto" fatto in casa rispetto ad uno confezionato, o no? ☐

Procedimento:

impasta le due farine con le uova fino a rendere l'impasto liscio. Avvolgilo nella pellicola e fallo riposare per 30 minuti.

Trita mortadella e prosciutto crudo, aggiungi (poco) sale, pepe e noce moscata, l'uovo ed il parmigiano, quindi trita ancora. Infine aggiungi a questo composto la carne macinata di maiale, copri con la pellicola e conserva in frigo fino a che la sfoglia non è pronta.

Prendi un pezzo di impasto ed inizia a stenderlo partendo dallo spessore più largo, scendendo man mano fino a raggiungere lo spessore n. 5 (in generale più è sottile, meglio è poiché risalterà il sapore del ripieno, ma fai attenzione a realizzare una sfoglia che non si rompa), aiutati con la farina, ma verso la fine del procedimento evita di infarinare la sfoglia dal lato dove metterai il ripieno, così, rimanendo un po' "appiccicosa", non ti servirà bagnarla con l'acqua per sigillare bene il tortellino.

Una volta stesa la sfoglia, con un coltello oppure con il tagliapasta regolabile realizza dei quadrati 3×3 cm, distribuisce il ripieno e procedi a chiudere il tortellino:

unisci due punte del quadrato in modo da creare un triangolo,



piega i due bordi verso il ripieno



infine unisci le punte intorno al dito



Puoi lessarli subito oppure, se vuoi conservarli, congelali su un vassoio infarinato, quando saranno congelati trasferiscili in un sacchetto per alimenti ben chiuso e quando deciderai di mangiarli lessali senza farli scongelare.