



## Tortelloni alla bolognese

### **Ingredienti**

Ingredienti per i tortelloni:

gr. 300 ricotta mista (mucca e pecora)

gr. 100 parmigiano

2 cucchiaini di prezzemolo tritato

1 uovo

sale, pepe, noce moscata

4 uova di sfoglia (preparata con 400 gr. di farina tipo '0' e 4 uova)

Ingredienti per il condimento "burro e oro":

pomodori pelati passati gr. 500 (io uso la passata di pomodoro)

gr. 30 burro

1 cipolla tagliata in grossi pezzi

basilico a piacere

sale e pepe q.b.

La differenza tra i tortelli tradizionali ed i tortelloni sta soprattutto nella forma: i tortelloni sono come i tortellini, ma più grandi mentre i tortelli sono piatti e quadrati. Inoltre nel ripieno dei tortelloni si mescola la ricotta con il prezzemolo tritato anziché con gli spinaci; qualcuno usa mettere anche un poco d'aglio. Tradizionalmente vengono conditi con burro e pomodoro, ma sono ottimi anche conditi con burro e salvia.

Preparate il ripieno riunendo gli ingredienti in una ciotola; tenete da parte un po' di parmigiano che aggiungerete solo dopo aver assaggiato il ripieno. Amalgamate bene e poi regolate di sale.

Preparate e tirate una sfoglia non troppo sottile.

Tagliatela a quadri di circa 6 cm, riempiteli e chiudeteli esattamente come i tortellini.

Bollite il pomodoro con il burro, la cipolla, il basilico, il sale ed il pepe per circa 20/30 minuti; trascorso questo tempo togliete dal fuoco ed eliminate la cipolla.

Cuocete i tortelloni al dente, in acqua bollente e salata; raccoglieteli delicatamente con una schiumarola, scolateli bene poi trasferiteli in un saltapasta, versate il sugo, mescolate delicatamente poi cospargete il parmigiano e servite.



Fonte della ricetta: libro "Sfida al mattarello" delle Sorelle Simili.