



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003280 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 31 Mar 2020 alle ore 14:53**

**da MICAELA FERRI**

**Livello di difficoltà: Facile**

**Piatto tipico della regione: Emilia Romagna**

**Piatto tipico della stagione: Autunno, Inverno**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## Tortellini alla panna

Per un modenese questo piatto fa parte della tradizione "da bambino". I tortellini vengono mangiati in brodo, ma ai bambini non veniva mai negato il piatto di tortellini con la panna.

Tempo di preparazione: 15 minuti

### Ingredienti per 4 persone

Tortellini:

10 Uova

1 kg Farina

200 g Macinato di maiale

200 g Mortadella

200 g Prosciutto crudo

100 g Macinato di vitello

60 g Burro

150 g Parmigiano-Reggiano grattugiato (Parmigiano Reggiano)

qb Pan grattato

qb Noce moscata

Condimento:

200 g Parmigiano Reggiano

1 l Brodo di carne

200 ml Panna fresca

### Preparazione

Per preparare dei buoni tortellini alla panna è fondamentale la materia prima. Confezionare un buon tortellino può sembrare difficile, ma non lo è assolutamente.

Il mio consiglio è quello di utilizzare la farina per pasta, la trovate di tante marche al supermercato e rende la pasta insieme alle uova, sempre per sfoglia, più gialla. La sfoglia è abbastanza semplice da fare, basta impastare l'uovo con la farina e normalmente non c'è bisogno di niente altro.

Il pesto andrebbe preparato il giorno prima, in modo che sia ben freddo al momento dell'utilizzo. Mettete i macinati nel tegame con il burro e cuocere il tutto per 20 minuti circa. Aggiungete il prosciutto e la mortadella tagliata a dadini e lasciate cuocere ancora per alcuni minuti. Mettete tutto nel mixer e tritate finemente, aggiungete una piccola grattata di noce moscata e una volta freddo, il parmigiano. Se dovesse servire aggiungete un po' di pan grattato per rendere il pesto omogeneo e morbido. Non si deve sbriciolare.

Preparate e stendete la sfoglia, la tagliate a quadretti, un po' per volta perché se si secca i tortellini non si riescono a chiudere e si rompono. Mettete un pochino di ripieno al centro, piegate a triangolo e sul dito indice chiudete i due vertici creando il tortellino. Lasciateli asciugare su vassoi di cartone con un tovagliolo sotto una giornata.

Prima di poter essere cotti i tortellini hanno bisogno di un certo tempo di asciugatura, altrimenti in cottura si attaccano, vanificando tutto il lavoro fatto.

Una volta secchi, li potete surgelare mettendoli in sacchetti di plastica da freezer e al momento del bisogno gettarli ancora congelati nel brodo in ebollizione. (Si conservano in freezer almeno 4/5 mesi.)

Una volta che avete preparato la materia prima il gioco è fatto! In pochi minuti il piatto è pronto.

Mettete la panna fresca in una padella e lasciatela scaldare a fuoco dolce.

Versate in Parmigiano Reggiano nel bicchiere del mixer ad immersione, aggiungete alcuni cucchiari di brodo bollente, quello in cui state cuocendo i tortellini, e azionate il minipimer. In questo modo otterrete una crema di Parmigiano liscia.

Versate la crema nella panna e spegnete il fuoco.

Nel frattempo portate a bollore il brodo di carne e versatevi i tortellini. Lasciateli cuocere alcuni minuti, normalmente il 5-6 minuti sono pronti.

Assaggiate i tortellini e prelevateli con un mestolo forato dal brodo. Versateli nella padella in cui avete ristretto la panna e lasciateli mantecare alcuni minuti.

#### **Vino consigliato**

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro

#### **La ricetta ha partecipato a:**

Contest IL BUONO DI STARE A CASA