



Ricetta per Tortellini



Per 4 persone

Tempo di preparazione: 20 min

Ingredienti:

- 250 g farina di grano tenero RIEPPER tipo 00 blu
- 250 g semola di grano duro fine RIEPPER
- 5 uova
- 3 Cu olio di oliva
- sale

Per il ripieno:

- 150 g prosciutto crudo
- 280 g arrosto di vitello
- 280 g arrosto di manzo o tacchino
- 1 uovo
- noce moscata
- 5 Cu parmigiano grattugiato

Preparazione:

Impastare a mano o con un'impastatrice tutti gli ingredienti e lasciare riposare l'impasto coperto per circa 1 ora. Per il ripieno macinare molto finemente o mettere nel frullatore il prosciutto e la carne. Aggiungere uovo, noce moscata e parmigiano, sale e pepe. Tirare delle sfoglie molto sottili a mano o con la macchinetta. Tagliare a quadretti o dischetti la pasta, porre sopra il ripieno e ripiegare a triangolo. Schiacciare leggermente i bordi e dare ai tortellini la tipica forma. Cuocere i tortellini al dente in acqua salata e servirli a piacere.