

TORTELLINI DI CARNE E PROSCIUTTO IN BRODO

Ingredienti per 6 persone:

- 300 g di farina ,
- 4 uova,
- 300 g di polpa di manzo, fesa di vitello e lonza di maiale, tritate,
- 100 g di prosciutto crudo tritato,
- 100 g di formaggio parmigiano reggiano grattugiato,
- noce moscata,
- salvia,
- alloro,
- rosmarino,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 50 g di burro,
- 1 carota,
- 1 costa di sedano,
- 1 cipolla,
- 200 cl di brodo di carne,
- sale,
- pepe.

Fate soffriggere la carota, il sedano e la cipolla tritati in una casseruola con il burro, per 4-5 minuti; unite le carni e le erbe aromatiche, salate, pepate e lasciate insaporire per qualche minuto, mescolando; spruzzate con il vino bianco e cuocete per 20 minuti, a fuoco medio.

Lasciate intiepidire le carni, quindi incorporatevi il prosciutto, 100 g di parmigiano, un uovo e la noce moscata; regolate di sale e pepe.

Preparate la pasta con la farina, un pizzico di sale e le uova che restano, come indicato nella ricetta base; avvolgetela in un telo e fatela riposare.

Poi stendetela in una sfoglia sottile e ritagliatela in tanti quadratini di 4 cm di lato, con una rotella dentellata o liscia; distribuitevi sopra il ripieno, piegateli a metà, sigillate bene i bordi e formate i tortellini.

Cuocete i tortellini nel brodo bollente, finché saranno al dente; trasferite tutto nella zuppiera da portata e servite subito con il parmigiano grattugiato a parte.