

TORTELLINI IN BRODO

Ingredienti

- farina
- sale
- burro (40gr)
- prosciutto crudo (50gr)
- pangrattato (100gr)
- noce moscata
- Parmigiano Reggiano (100gr)
- macinato di vitello (50gr)
- macinato di maiale (50gr)
- macinato di manzo (50gr)

Come si prepara

Preparare un buon brodo di gallina seguendo la prima parte della ricetta Quadrucci in brodo.

Preparare la pasta all'uovo (vedi ricetta)

Per il ripieno: Rosolare con 40 gr di burro la carne tritata di manzo, di maiale, di vitello.

Versare il tutto in una ciotola ed amalgamare con il prosciutto crudo tagliato sottile, il pangrattato, Il Parmigiano Reggiano e la noce moscata.

Aggiustare di sale e, se l'impasto fosse troppo duro, ammorbidirlo con un po' di brodo o di latte.

Stendere la pasta il più sottile possibile e ricavarne di quadrati di 4-5 cm di lato.

Mettere su ogni quadrato una noce di impasto, chiudere a triangolo e saldare bene i due lembi premendo bene lungo i bordi.

Cuocere per 5-6 minuti i tortellini nel brodo e servire ben caldi accompagnando con abbondante Parmigiano Reggiano.

Difficoltà: 2

Tempo: 30



Tabella nutrizionale

Valore energetico	300 kcal 1256 kJ
-------------------	---------------------

Tags

natale, pasta fresca, brodo, pasta all'uovo, Brodo di carne, Tortellini in brodo, pasta fatta a mano