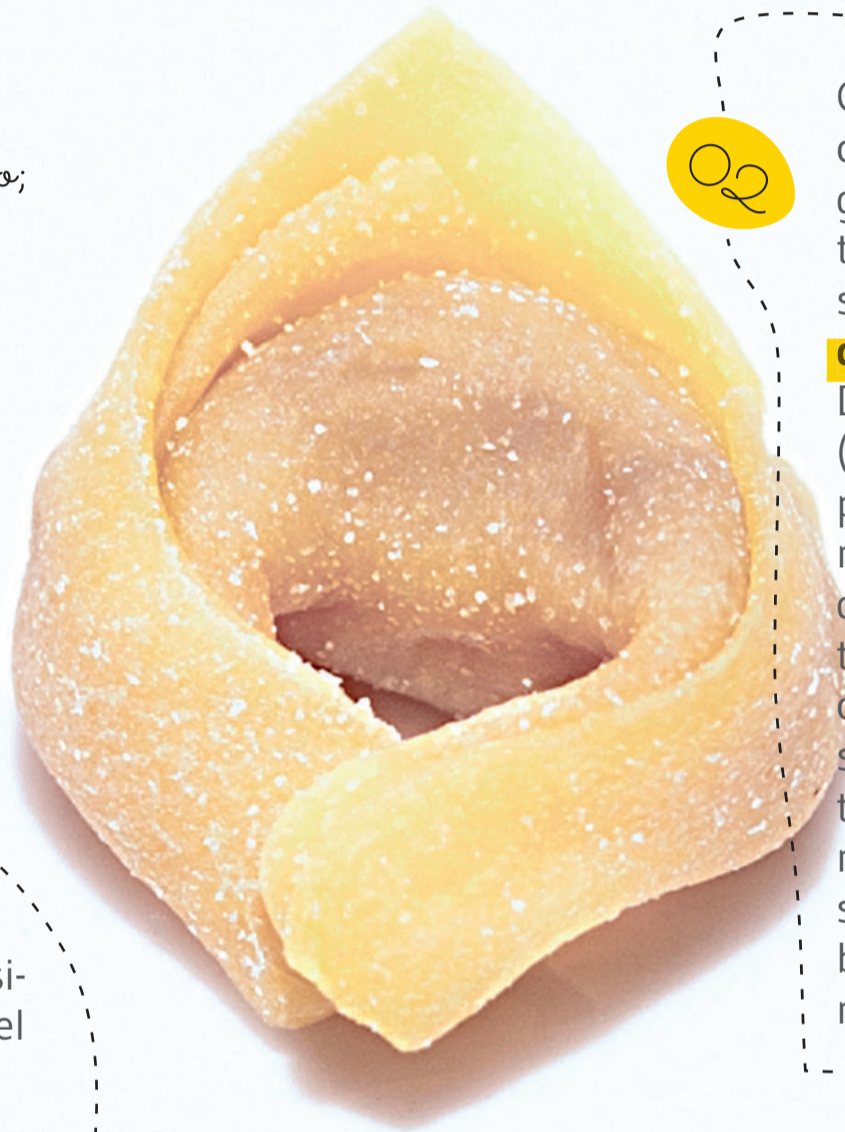


Manifesto del Tortellino artigianale bolognese

Ingredienti:

- farina di grano tenero tipo "00";
- uova fresche;
- carne suina;
- Parmigiano Reggiano;
- mortadella;
- sale;
- noce moscata.



01 In qualsiasi modo vogliate mangiarli, i tortellini **devono essere cotti rigorosamente in un buon brodo, meglio** se di carne. In acqua infatti si disperde gran parte del gusto del ripieno.

02 Contrariamente a quanto si crede, i tortellini freschi artigianali mantengono immutati le loro qualità e il loro sapore per **qualche giorno dalla data di preparazione.** Da sempre, infatti, le zdraure (le massaie emiliane) li preparano una volta a settimana per poi consumarli comodamente a più riprese. Inoltre è necessario precisare che, per essere trasportati senza che subiscano danni, i tortellini devono essere messi ad asciugare su appositi telai per un tempo variabile che può arrivare ad un massimo di 24 ore.

05 Per la preparazione classica è necessario tuffarli nel brodo bollente, **cuocerli per 2-3 minuti dal momento in cui vengono a galla e lasciarli riposare in pentola per qualche minuto a fuoco spento e con il coperchio chiuso.**

Se congelati basta cuocerli per 5 minuti e lasciarli riposare per altri 2 o 3.

Una volta congelati **vanno direttamente immersi e cotti nel brodo** senza passare per il frigo o fare altre soste intermedie.

03 Il peggior nemico dei tortellini è lo sbalzo termico che inevitabilmente avviene in frigorifero. Il miglior modo **per conservarli a lungo in casa è dunque la congelazione.** Possono rimanere per qualche mese in freezer senza alterazioni di gusto e sapore. E i bolognesi lo sanno bene visto che, per tradizione, persino i tortellini per il pranzo di Natale vengono preparati o acquistati già dall'8 dicembre.