



Manifesto del *Tortellino tradizionale Bolognese*



Ingredienti:

Parmigiano Reggiano di montagna DOP 30 mesi; Mortadella di Bologna IGP; Prosciutto crudo Emiliano; Carne suina Italiana; Farina di grano tenero tipo "00"; Semola di grano duro; Uova di galline allevate a terra in Italia; Sale; Noce moscata

1

2

3

4

La "Regola del Brodo"

In qualsiasi modo vogliate gustarli, i Tortellini vanno rigorosamente bolliti in un buon brodo, meglio se di carne ma MAI in acqua.

L'acqua infatti sottrae sapore, mentre un buon brodo ne aggiunge. Al limite andrà bene anche un buon dado artigianale e se ne trovano di ottimi oggigiorno.

La conservazione.

I Tortellini freschi, se ben realizzati, conservano la loro fragranza per alcuni giorni dalla loro preparazione. In casa il miglior alleato del Tortellino è il freddo: si possono conservare in frigo per 4/5 giorni o, ancora meglio, in freezer per varie settimane. Se desiderate sistemerli in freezer, abbiate la cura di stenderli prima in frigo, separandoli tra loro su un vassoio per eliminare l'umidità eventualmente in eccesso e solo dopo chiudeteli nel sacchetto o contenitore idonei al freezer. Eviterete così di ritrovarli "attaccati". Oggi, grazie alle nostre esclusive tecnologie di confezionamento, la vita del Tortellino fresco artigianale può essere estesa considerevolmente a lungo, se ben conservato in frigo a 4 gradi.

La preparazione classica.

"I Tortellini devono morire annegati nel brodo" (cit.) Vanno "tuffati" nel brodo bollente e cotti per 1 o 2 minuti al massimo dal momento in cui tornano a galla. Se prelevati da freezer non devono essere scongelati ma immersi direttamente nel brodo aumentando il tempo di cottura a 3 o 4 minuti al massimo. Una volta cotti vanno lasciati riposare nel brodo coperti a fuoco spento per un altro minuto. Servire, potendo, in un brodo chiarificato diverso da quello della cottura eventualmente per una migliore resa estetica.

Crema di Parmigiano.

La tradizione contadina dei casari prevedeva (oltre al classico in brodo) anche la guarnizione nel piatto in Crema di Parmigiano. Recentemente questa preparazione ha molto successo, soprattutto tra i bambini che ne vanno matti. I Tortellini devono essere sempre cotti in brodo e - dopo averli ben scolati - serviteli nel piatto asciutti, guarnendoli con una crema risultante da una veloce mantecata di panna fresca, latte e Parmigiano Reggiano grattugiato di qualità. Per insaporire, potendo, aggiungete in infusione qualche pezzo di crosta di Parmigiano (da togliere poi). Viene utile lavorare la crema con un frullatore a immersione per renderla morbida e cremosa.

