



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 oggi giorno.

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 sistemarli 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.

