

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.

"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 o brodo pronto e se ne trovano di ottimi oggi giorno.

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 moderne tecnologie di confezionamento, la vita del Tortellino fresco tradizionale può essere estesa considerevolmente a lungo, se ben conservato in frigo a 4 gradi.

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.

SELEZIONATO DA



BOLOGNA | MILANO
INFO@ZALLA.IT - WWW.ZALLA.IT

Questo è il vero Tortellino tradizionale Bolognese.

La nostra idea è semplice: realizzare il miglior Tortellino possibile e portarlo al maggior numero di persone possibile.

I Tortellini di Zalla arrivano direttamente da Bologna, dove sono realizzati in laboratori che da sempre hanno conservato e migliorato le tradizionali ricette Artigianali Bolognesi, nel rispetto delle più rigide norme igienico-sanitarie.

Zalla nasce da un'idea di Daniele Capozzi - Bolognese con la passione per il buon cibo - con il desiderio di far conoscere i sapori della sua terra, l'Emilia-Romagna.

Amore per il territorio e rispetto dei metodi di lavorazione fanno di Zalla un punto di riferimento per chi cerca la semplicità e la vera tradizione culinaria e gastronomica.

LA MADELEINE DE PROUST DA "LA RICERCA DEL TEMPO PERDUTO" DI MARCEL PROUST

"Raggiunse il mio palato, io trasalii, attratto da qualcosa di straordinario che accadeva dentro di me. Una deliziosa voluttà mi aveva invaso, isolata, staccata da qualsiasi nozione della sua casa".

SELEZIONATO DA



BOLOGNA | MILANO
INFO@ZALLA.IT - WWW.ZALLA.IT