



## La ricetta dei tortellini

### Descrizione

La ricetta dei tortellini, depositata alla Camera di Commercio di Bologna dalla Confraternita del Tortellino, conosce diverse sfumature e varianti.

#### Ingredienti per la **sfoglia**:

- 3 uova
- 300 g di farina

#### Ingredienti per il **ripieno**:

- 100 g di lombo di maiale
- 100 g di prosciutto crudo
- 100 g di mortadella Bologna
- 150 g di [Parmigiano Reggiano DOP](#) 30 mesi
- 1 uovo
- sale fino q.b.
- noce moscata q.b.

Per la preparazione del ripieno dei Tortellini, cuocere a fuoco lento e con un po' di burro il lombo di maiale dopo averlo fatto riposare due giorni con sale, pepe, rosmarino e aglio. Macinarlo insieme agli altri ingredienti insaporendo con sale, pepe e noce moscata.

Impastare la sfoglia e tirarla possibilmente molto sottile in modo che sollevandola si riesce ad intravedere quello che c'è dietro. Con la rotellina tagliapasta, tagliarla a quadretti: disporre su ognuno una piccola quantità di ripieno, piegare e richiudere ad "**ombelico**".

Per completare la ricetta dei tortellini, preparare il brodo di carne che deve cuocere a fuoco lento per quattro ore: cuocere i tortellini e quando risalgono in superficie spegnere e servirli ben caldi nel loro brodo, con una spolverata di Parmigiano-Reggiano.

I tortellini in brodo, sono una delle tipiche ricette bolognese. Scopri anche la ricetta delle [tagliatelle al tartufo](#).

**Data di creazione**

2013/09/28

**Autore**

redazione