

Tortellini bolognesi e cappelletti romagnoli

Ingredienti

Per il ripieno dei tortellini (8 persone):

200 grammi di lombo di maiale

100 grammi di petto di pollo

150 grammi di prosciutto crudo

150 grammi di mortadella

Tutte le carni suddette devono essere macinate oppure, come nel nostro caso, tritate molto finemente

200 grammi di formaggio parmigiano grattugiato

2 uova

1 noce moscata piccola grattugiata

sale (se necessario)

Per il ripieno dei cappelletti (4 persone):

1 “queijo minas” (artigianale) piccolo (circa 300 grammi) tritato finemente (in sostituzione del formaggio ravaggiolo)

100 grammi di formaggio parmigiano grattugiato

1 uovo

½ noce moscata piccola grattugiata

Per la pasta fresca (12 persone):

1 chilo e 200 grammi di farina

1 chilo e 200 grammi di ripieno (in questo caso: 800 grammi per i tortellini e 400 grammi per i cappelletti)

12 uova (abbiamo utilizzato quelle di “galinha caipira”)

Procedimento

Per i ripieni (tortellini e cappelletti):

Facoltativo per il ripieno dei tortellini (vedi sezione “Consumo”): in una padella con poco olio cuocere superficialmente il lombo di maiale e il petto di pollo e dopo macinarli o tritarli finemente.

Unire i rispettivi ingredienti e formare una specie di “polpettone”. Lasciare riposare in frigorifero per 12 ore.

Per la pasta fresca:

Fare una fontana con la farina, aggiungere al suo interno le uova e impastare finché il composto diventi ben omogeneo ma non troppo scivoloso. Se si ha intenzione di tirare la pasta manualmente con il matterello, come abbiamo fatto noi, conviene che essa rimanga un po’ morbida, se invece si intende usare la macchina è bene lasciarla più dura in modo che non si attacchi ai rulli.

Dividere l’impasto in 4 parti, prenderne uno e stenderlo formando una sfoglia rotondeggiante di poco inferiore a 1 millimetro di spessore. Lasciare riposare le altre 3 parti comprendole con la pellicola trasparente per evitare che si asciugano all’aria.

Tagliare la sfoglia in quadrati di circa 2,5-3 cm di lato e porre in ciascuno una adeguata quantità di ripieno. Deve essere possibile chiuderlo a triangolo facendo combaciare i lati e applicandovi la pressione delle dita.

Chiusura del tortellino: schiacciare leggermente (tra pollice e indice) le due estremità uguali del triangolo ed unirle tra loro facendo perno sul dito indice e usando il pollice come supporto (vedi video).

Chiusura del cappelletto: afferrare le due estremità uguali del triangolo e unirle facendo perno attorno alla parte ripiena del cappelletto stesso; si deve formare, appunto, una specie di “cappello” (vedi video).

Man mano che i tortellini vengono chiusi, riporli ordinatamente (non devono toccarsi tra loro) su di un cabaret di cartone. E’ preferibile che i cabaret non siano rivestiti di alluminio perché ciò impedisce che la parte del tortellino a contatto con l’alluminio si asciughi. In caso non si riesca a reperire cabaret di solo cartone, coprire la parte di alluminio con un tovagliolo o canovaccio di stoffa (cotone).

Tenere presente che se si lascia passare molto tempo tra il momento in cui si pone il ripieno nei quadretti e il momento in cui si chiudono, la sfoglia potrebbe asciugarsi troppo, specie se il clima è secco. Ciò pregiudicherebbe il processo di chiusura poiché la sfoglia tenderà a creparsi e sarà più difficile che le superfici della pasta si incollino tra loro. In fase di cottura ciò potrebbe portare alla fuoriuscita del ripieno. Per questo motivo, dipendendo anche dalla quantità di sfoglia che si sta lavorando, conviene essere in due o più persone a chiudere i tortellini contemporaneamente.

Consumo:

In caso si preveda di consumare i tortellini in giornata, si possono lasciare asciugare sul cabaret fino al consumo. Qualora si volessero congelare conviene procedere come segue. Mettere in congelatore i cabaret con i tortellini (NON uno sull’altro). Appena i tortellini si saranno induriti sono pronti per essere riposti nei sacchetti freezer.

Ricordarsi che ciò che si è congelato una volta, normalmente non deve essere ricongelato, a meno che non sia stato congelato la prima volta da crudo e lo si ricongeli da cotto.

Circa questo, se si pensa di conservare in congelatore i tortellini per un lungo periodo di tempo, oppure di trasportarli durante un viaggio di varie ore è più prudente cuocere parzialmente il lombo di maiale prima di macinarlo (vedi sopra), per evitare che la carne si deteriori facilmente durante il trasporto.

Cottura:

I tortelli e i cappelletti sono tradizionalmente degustati **in brodo**.

Ingredienti per il brodo:

4 litri di acqua

1 osso di manzo spugnoso

300 grammi di punta di petto o di doppione

½ gallina

1 costa di sedano

1 carota

1 cipolla media o 1 porro

5 pomodorini tipo “ciliegino”

1 foglia di alloro

sale

Procedimento per il brodo:

Per un brodo più saporito, tenere da parte la gallina e mettere tutti gli altri ingredienti nell'acqua a freddo. Quando il brodo comincia a bollire, aggiungere la gallina, intera o divisa in due parti. Dopo che il brodo avrà ripreso il bollore, abbassare la fiamma al minimo e lasciare sul fuoco per almeno 3-4 ore. Se in fase di bollitura si formerà della schiuma, eliminarla con la schiumaiola.

Alla fine i 4 litri di acqua utilizzati in partenza saranno diventati circa 3 litri di brodo, atti alla cottura di circa 900 grammi di tortellini/cappelletti.

Versare la pasta nel brodo bollente (se precedentemente congelata, NON farla scongelare ma usarla così com'è) e mescolare subito con delicatezza. Quando i tortellini/cappelletti verranno a galla, lasciare bollire per 3 minuti (devono essere al dente) e dopo toglierli e servire.

Ricetta originale dei tortellini bolognesi (depositata presso la Camera di Commercio di Bologna):

http://www.confraternitadeltortellino.it/pdf/pergamena_ricetta-ufficiale.pdf

I tortellini nella cronologia di Bologna dall'Unità d'Italia a oggi:

<http://www.bibliotecasalaborsa.it/content/timeline900/timeline.php?anno=&ricercalib=tortellini>

I cappelletti romagnoli (ricetta di Pellegrino Artusi – con carne)

<http://www.mitidiromagna.it/cappelletti.asp#>

Il formaggio ravaggiolo:

<http://www.mitidiromagna.it/ravaggiolo.asp>

Leggende relative alla nascita del tortellino (e altre curiosità su Bologna):

<http://www.sselmi.net/leggende.html>