



## TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

### Ingredienti

#### Per la pasta:

250 gr semola di grano duro  
250 gr farina 00  
5 uova intere

#### Per il ripieno:

100 gr lonza di maiale a fettine  
100 gr prosciutto crudo  
100 gr mortadella  
150 gr parmigiano grattugiato  
50 gr burro  
Un uovo  
Salvia, rosmarino, alloro

#### Per il brodo:

2 gambi di sedano  
2 carote  
2 cipolle  
Mezzo cappone

### Preparazione del brodo

Pulire le verdure e cuocerle con il cappone in una pentola di acqua salata per almeno due ore. Lasciare riposare e poi colare il brodo in una pentola separata.

### Preparazione del ripieno...

Fondete una noce di burro in padella con qualche foglia di salvia, una di alloro e un rametto di rosmarino; fatevi rosolare le fettine di lonza da entrambe le parti, con una macinata di pepe e un pizzico di sale, far cuocere con un po' di brodo per 20 minuti quando la carne sarà cotta. Tritate le fettine nel mixer con un po' del fondo di cottura, aggiungete la mortadella e il prosciutto crudo e tritate ancora. Raccogliete il composto in una ciotola, incorporate il parmigiano grattugiato, l'uovo, aggiungete una grattugiata di noce moscata e mescolate fino a ottenere un composto omogeneo.

### ... della pasta...

Formate una fontana con la farina, rompetevi all'interno le uova e aggiungete una presa di sale. Iniziate a sbattere le uova con la forchetta incorporando la farina un po' alla volta. Amalgamate il composto con una spatola e poi impastatelo con le mani fino a ottenere una consistenza liscia ed elastica. Coprite la pasta con la pellicola e ponetela a riposare in frigorifero per un'ora.

Stendetela infine in una sfoglia spessa 1 mm e tagliatela in quadrati di 3 cm.



**... e alla fine i tortellini!**

Ponete una piccola noce di ripieno al centro di ogni quadrato e chiudetelo a triangolo. Schiacciate intorno al ripieno per fare uscire l'aria, quindi sovrapponetevi i due angoli alla base e sigillateli creando i tortellini.

Portate il brodo a ebollizione e cuocetevi i tortellini appena fatti per 2 minuti (se li avrete lasciati riposare, servirà qualche minuto di cottura in più).