

VALEGGIO SUL MINCIO

Tortellini di Valeggio sul Mincio

Ingredienti per il ripieno

sedano, carote, 1 cipolla,
olio extra vergine di oliva del Garda
carni miste: maiale, polpa di vitello,
stracotto di manzo, fegatini di pollo
sale - noce moscata
1 uovo

Ingredienti per la pasta

8/10 uova
1 kg di farina tipo 00
200 gr. di semola di grano duro



Preparazione del ripieno

Cuocere a fuoco lento nel burro le carni di manzo, maiale e vitello. I fegatini vanno cotti separatamente con battuto di cipolla, carote, sedano ed erbe aromatiche, irrorandoli con vino bianco (Garganega o Custoza), macinare tutto, lasciar raffreddare, aggiungere un uovo sbattuto per mantecare ed un pizzico di noce moscata.

Preparazione dei tortellini

Stendere la sfoglia sottilissima, ottenuta impastando uova e farina, e tagliarla a quadretti di 3 cm per lato. Al centro di ognuno di questi sistemare un cucchiaino di ripieno; richiuderli, dando loro la caratteristica forma del tortellino. Lasciarli asciugare un poco su vassoi a fondo aperto in rete e cuocerli poi nel brodo bollente per un paio di minuti. Servirli caldissimi e condirli con burro fuso dorato insieme a foglie di salvia, e per chi lo desidera, una manciata di grana padano grattugiato.

