

VALEGGIO SUL MINCIO

Typische Teigtaschen von Valeggio sul Mincio: „Tortellini di Valeggio“

Zutaten für die Füllung

Sellerie, Karotten, 1 Zwiebel
extra-natives Olivenöl, Fleisch verschiedener Sorten: Schwein,
Kalb, Rind, die Innereien eines Huhns
Salz und Muskatnuss, 1 Ei
Gewürzkräuter, Weißwein

Zutaten für den Teig

8-10 Eier
1 kg Mehl Typ „00“
200 g Hartweizenmehl

Weitere Zutaten

Fleischbrühe, Butter
Salbei, Parmesan



Zubereitung der Füllung

Das Fleisch in Stücke schneiden und auf kleiner Hitze in etwas Butter garen. Die Innereien mit den zerkleinerten Zwiebeln, Sellerie und Möhren separat anbraten, mit Kräutern und Salz würzen und mit Weißwein ablöschen. Anschließend zusammen mit dem Fleisch durch einen Fleischwolf treiben. Sobald die Masse erkaltet ist, das Ei dazugeben und mit Muskatnuss würzen.

Zubereitung der Tortellini

Mit den oben angegebenen Zutaten den Teig herstellen, kräftig kneten und dann zugedeckt eine halbe Stunde ruhen lassen. Anschließend mit einem Nudelholz so dünn wie möglich auswalzen. Diese Teig-Folie mit dem Teigrad in 3 cm große Flecken schneiden und mit einem Kaffeelöffel die Füllung in die Mitte setzen. Die Teigtaschen schließen: Über die Diagonale ein Dreieck formen, dann die äußeren Ecken zusammenführen und fest andrücken; zum Schluss die freie Ecke nach hinten stülpen.

Die Teigtaschen auf einem Gitter etwas eintrocknen lassen. Sie werden dann einige Minuten in Fleischbrühe gekocht, mit einem Schöpflöffel aus der Brühe entnommen und mit zerlassener Butter, Salbei und Parmesan serviert.