

Ricetta originale dei Fotellini Bolognesi

INGREDIENTI:

g 300 lombo di maiale rosolato al burro;
g 300 prosciutto crudo;
g 300 Mortadella di Bologna;
g 450 formaggio Parmigiano Reggiano;
n. 3 uova di gallina, provenienti da
allevamenti a terra non intensivi;
n. 1 noce moscata.





PREPARAZIONE

Per la SFOGLIA per 4 persone
occorrono:

g 400 di farina di tipo 00;

n. 4 uova intere;

una presa di sale.

La forma deve essere quella classica
che si ottiene tagliando dei quadrati di
sfoglia di 3-4 cm di lato; dopo aver
messo un po' di ripieno, si piega la
pasta a triangolo facendo aderire i
bordi.

Il modo migliore per gustare i veri
tortellini è di consumarli in un brodo
ottenuto da:

carne di manzo;

sedano, carota e cipolla;

galline e capponi, allevati a terra.