

# Ricetta

Ingredienti per 100 tortelli (10 persone)



## Mostarda *(rigorosamente fatta in casa)*

1.50 kg di pere nobili, 1.50 kg di cocomero bianco (zucca da mostarda), 1 kg mele cotogne, 2 limoni, 300 gr di zucchero per ogni kg di frutta pulita e mondata, 1 gr ca. di senape per ogni kg di frutta pulita e mondata.

- Pulire e tagliare a fette tutta la frutta, unire lo zucchero e lasciare a macerare per 1 notte.
- Il giorno dopo colare il succo che si è venuto a formare, versarlo in una pentola e portare a ebollizione. Lasciar bollire per alcuni minuti a pentola scoperta e infine versare nuovamente il liquido sulla frutta.
- Lasciare macerare durante la notte e ripetere l'operazione per altri 2 giorni.
- Il quarto giorno far bollire succo e frutta a pentola scoperta per 2 ore.
- Lasciar freddare e infine aggiungere 1 gr circa di senape per ogni kg di frutta.
- Invasare. La mostarda sarà pronta per l'utilizzo dopo circa 2 mesi.

**NB: Secondo la ricetta tradizionale, la mostarda deve essere rigorosamente fatta in casa. Una volta invasata, può essere conservata a lungo in luogo fresco e riparato dalla luce diretta. La frutta utilizzata per preparare la mostarda è autunnale.**

## Ripieno

600 gr di mostarda, 400 – 450 gr di pan grattato, 1l di vin cotto (ricavato facendo sobbollire lentamente il mosto d'uva affinché di 3 parti ne rimanga 1).

- Far scaldare il vin cotto evitando che arrivi a bollire e scottare il pan grattato. Lasciar freddare.
- Tritare finemente la mostarda, incluse le fette di limone, versarla nel composto a temperatura ambiente e amalgamare tutti gli ingredienti lavorando a mano.

- Il ripieno deve risultare piuttosto morbido e non troppo asciutto, perciò se necessario aggiungere altra mostarda. Lasciare riposare per 2 giorni.

**NB: Un buon cuoco assaggia sempre! Se il ripieno risulta troppo dolce, prima di lasciar riposare è possibile aggiungere fino a 2 cucchiaini di marmellata di susine.**

## Pasta

800 gr di farina di grano tenero 00, 8 uova

- Disporre la farina a fontana e rompere al centro le uova. Amalgamare e lavorare a mano fino a ottenere un impasto liscio e omogeneo. Se il composto dovesse risultare troppo asciutto e difficile da lavorare aggiungere un poco di acqua a temperatura ambiente. Formare una palla e coprire con un panno umido per evitare che l'impasto si secchi.
- Sezionare l'impasto in parti più piccole e tirare con il matterello su un'asse di legno fino a ottenere una sfoglia sottile ed elastica. In alternativa utilizzare la macchina sfogliatrice. Tagliare strisce di sfoglia di circa 10-12 cm in altezza.
- Creare delle palline di ripieno e posizionarle lungo un lato della striscia a una distanza di circa 1 cm dal margine. Ogni pallina dovrà essere separata dalle altre di circa 4-5 cm.
- Spennellare con un po' d'acqua la sfoglia intorno alle palline e piegare la striscia a metà per il lato lungo, fino a coprire il ripieno. Premere bene per far aderire le due parti di sfoglia.
- Dividere i tortelli con la rotella tagliapasta.
- Far bollire in acqua salata fino a che non galleggiano. Scolare con una schiumarola.

## Condimento

In rosso – Far fondere il burro aggiungendo doppio concentrato di pomodoro per rendere la salsa rosata. Spolverizzare con Parmigiano Reggiano grattugiato.  
In bianco – Far fondere il burro e spolverizzare con Parmigiano Reggiano grattugiato.

