



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Tortellini alla bolognese***



**4** Persone

**primi** Categoria

**difficile** Difficoltà

**2 ore** Tempo

Attrezzatura : **una pentola**

## **Ingredienti**

- 300 g di farina bianca
- 3 uova
- sale
- 50 g di maiale, pollo, mortadella e prosciutto
- 100 g di roast beef
- 2 cucchiai di burro
- 2 uova
- noce moscata
- sale
- pepe
- 100 g di parmigiano grattugiato
- 2 litri di brodo di manzo o di pollo

## **Preparazione Tortellini alla bolognese**

### **Passo 1.**

Prima di dedicarci al ripieno, prepariamo la pasta mescolando la farina con sale e uova e lavorando il composto preferibilmente su un ripiano di legno.

### **Passo 2.**

Ottenuto un impasto elastico, facciamo riposare la pasta per circa mezz'ora e poi tagliamo a riquadri.

### **Passo 3.**

Per il ripieno, dobbiamo far rosolare nel burro il pollo, il roast beef e il maiale e poi li tritiamo con il prosciutto e la mortadella mescolandoli con sale, pepe, noce moscata, parmigiano e uova.

### **Passo 4.**

In ogni riquadro di pasta prima preparato inseriamo un cucchiaino di ripieno, inumidiamo i bordi e modelliamo la tipica forma del tortellino (chiudendo il riquadro a triangolo e arrotolandolo intorno al dito).

## Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)