**TORTELLINI**

INGREDIENTI:

(per 12 persone)

Farina 500 gr., 5 uova, sale

Ripieno: Parmigiano reggiano grattugiato 150gr. Lonza di maiale 100 gr, mortadella 100 gr., prosciutto crudo 100 gr., un uovo, burro, pepe, noce moscata, odori (alloro, rosmarino e salvia).

Tempo di preparazione: 3 ore

**Preparazione**

Ripieno: Sciogliere una noce di burro in una padella con gli odori. Rosolare la lonza, aggiungere una macinata di pepe e portarla a cottura. Passatela al mixer con un cucchiaio del fondo di cottura, il prosciutto crudo e la mortadella. Incorporare il parmigiano, l’uovo e la noce moscata lavorando a mano l’impasto in modo da amalgamare tutti gli ingredienti.

Pasta: Lavorare la farina con le uova, il sale e un cucchiaio di olio d’oliva fino ad ottenere un impasto omogeneo. Lasciare riposare la pasta coperta con un canovaccio per una mezz’oretta e stenderla ricavando delle sfoglie molto sottili.

Ritagliare dei quadratini di circa 4 cm e porvi al centro una piccola porzione di ripieno, piegarli a triangolo e ripiegare su se stesso il lato lungo congiungendo le estremità. Lasciare asciugare i tortellini, cuoceteli in abbondate acqua salata oppure nel brodo.