

Il tortellino bolognese del Commercialista Gastronomico

di [Commercialista Gastronomico](#), Luca Bianchi

Pubblicato il 30 settembre 2017

in vista del meeting di sabato prossimo il Commercialista Gastronomico illustra la leggenda e la ricetta del tortellino bolognese



In vista del [prossimo incontro del Commercialista Telematico che si svolgerà a Bologna dal 6 al 7 ottobre](#) ci dedichiamo ad uno dei piatti canonici della tradizione bolognese: il tortellino.

La cucina bolognese è una cucina ricca, voluttuosa, simbolo del benessere della città: secondo le parole di Artusi *“Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, ché se la merita. È un modo di cucinare un po’ grave, se vogliamo, perché il clima così richiede; ma succulento, di buon gusto...”*

La cucina bolognese è ricca di ricette e pietanze famose: dalle lasagne, al ragù, dalla mortadella alle crescentine... Oggi ci dedichiamo ai tortellini, da preparare in brodo. Per non offendere la sensibilità emiliana ricordiamo che ogni città offre la sua variante di pasta ripiena, ma il tortellino bolognese si differenzia da tutti gli altri.,

Venere e il tortellino

La leggenda dice che la forma del tortellino sia quella dell’ombelico della Dea Venere... La leggenda dice che la Dea dell’amore si fermò a passare la notte in una locanda di castelfranco, Venere fu sorpresa completamente nuda dal proprietario che andò a svegliarla. L’uomo ammaliato tentò di riprodurne le fattezze, nello specifico dello splendido ombelico, con un fazzolettino di pasta.

Il tortellino di sfoglia all'uovo e ripieno di carne è un piatto ricco da occasione speciale, come le feste di Natale. E' un piatto da assaporare nei lunghi mesi autunnali e invernali quando il clima della pianura padana sfodera la sua umidità nebbiosa. Il tortellino è forse il piatto principe della gastronomia felsinea, tant'è che dal 1974 la ricetta originale del tortellino bolognese è depositata, depositata presso uno studio notarile, grazie alla Dotta Confraternita del Tortellino e all'Accademia Italiana della Cucina. Ci sono tante varianti di pasta ripiena ma il tortellino bolognese è unico.

Ricetta per 1.000 Tortellini (sembrano tanti ma non è) - tratta dal sito della Dotta Confraternita del Tortellino

La sfoglia: Pasta fresca gialla preparata con 3 uova e 3 etti di farina

Il ripieno: 300 gr. di lombo di maiale rosolato al burro, 300 gr. prosciutto crudo, 300 gr. vera Mortadella di Bologna, 400 gr. formaggio Parmigiano-Reggiano, 3 uova, 1 noce moscata

Il brodo: 1 kg di carne di manzo (doppione); 1/2 gallina ruspante; sedano, carota, cipolla, sale

Preparare il ripieno dei tortellini macinando molto finemente la carne e incorporarvi le uova, il Parmigiano, la noce moscata. Il composto così preparato va lasciato riposare almeno 12 ore in frigorifero.

Preparare il brodo mettendo la carne e la mezza gallina in una pentola con 4 litri d'acqua fredda e portarla ad ebollizione, quindi togliere con la schiumarola la schiuma formata sull'acqua, aggiungere le verdure, aggiustare di sale e fare bollire molto lentamente per almeno 3 ore.

Preparare i tortellini stendendo la pasta sul tagliere di legno con il matterello fino a renderla molto sottile, tagliare dei quadretti di circa 3 centimetri di lato, al centro di ogni quadratino collocarvi una noce di ripieno, quindi piegare la pasta a triangolo facendo combaciare i lati, piegare il triangolo così ottenuto girandolo attorno al dito e sovrapprendendo i due angoli opposti, premere il tortellino in modo che la pasta si attacchi saldamente e il tortellino rimanga in forma. Man mano che saranno pronti riporli su un ripiano.

Scolare il brodo dalla carne e portarlo di nuovo ad ebollizione, poi tuffarvi i tortellini piano piano e lasciarli cuocere a fuoco medio per almeno 3/4 minuti, prima di servire caldissimi con abbondante Parmigiano grattugiato al momento.

Ricordiamo che per i cultori di Artusi, la ricetta del Tortellino (lievemente diversa da quella citata) è la numero 9 del classico *"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene"* ed è risalente alla prima edizione del 1891. Magari dedicheremo un articolo alla ricetta artusiana.

[libprof code="67" mode="inline"]

30 settembre 2017

Luca Bianchi

