

“Tordelli” lucchesi al sugo

Ingredienti per il ripieno(per 8 persone)

*350gr di carne di manzo
150gr di carne di maiale
100gr di mortadella nostrale
300gr di bietole
1 manciata di parmigiano grattugiato
1 costa di sedano
1 carota
2 uova intere
la mollica di un panino ammolata e strizzata
noce moscata grattugiata
sale, pepe
2 rametti di pepolino
1 bicchiere di vino bianco
100 gr di olio extra vergine d'oliva*

Ingredienti per la pasta

*500gr di farina bianca
2 uova intere
1 Pizzico di sale*

Preparazione del ripieno: In una casseruola con poco olio far rosolare le carni con sedano e carote tritati per circa 30 minuti. Bagnare con un bicchiere di vino bianco e far sfumare. Unire il sale, il pepe, pepolino, la mortadella nostrale sbriciolata, le bietole lessate in poca acqua strizzate e tritate, la mollica di pane ammolata e ben strizzata e passare il tutto dal tritacarne. Lasciare raffreddare e mettere in una ciotola grattare mezza noce moscata, aggiungere il parmigiano grattugiato e le uova. Amalgamate con cura.

Preparazione dei tortelli: sistemare la farina sulla spianatoia e impastarla bene con le uova: prendere un pezzo di pasta e con il matterello stenderla fino ad ottenere una sfoglia piuttosto sottile e ricavare delle strisce alte 12-14 centimetri, distribuire il ripieno a piccoli mucchietti e a distanza regolare al centro della striscia di pasta; ripiegare la pasta su se stessa e con l'aiuto di un bicchiere non troppo grande ritagliare i “tortelli”. Premere i bordi con i denti di una forchetta per evitare che durante la cottura si aprano. Via via che i tortelli sono fatti allinearli su una tovaglia leggermente infarinata ben staccati l'uno dall'altro. Continuare così fino ad esaurimento del ripieno e della pasta. Far bollire una pentola di acqua salata, buttarci i tortelli pochi per volta e quando vengono a galla, abbassare il fuoco ed estrarli con una mestola bucata, facendoli sgocciolare molto bene. Sistemarli in una zuppiera e a strati condirli con sugo di carne e parmigiano grattugiato