



Antica Locanda dell'Angelo

a Lucca dal 1414



“Tordelli” lucchesi

Ingredienti per 6 persone

Per il ripieno

*200 gr. di carne di manzo 200 gr. di carne di maiale 100 gr. di mortadella 1 cipolla
rossa, 1 carota e 1 sedano*

*Pepolino (timo) Sale e pepe ½ bicchiere di vino bianco 100 gr olio E.V.O. Noce moscata
1 uovo Parmigiano Pane ammollato*

Per la pasta

400 gr, di farina 2 uova + 1 rosso d'uovo

Un pizzico di sale

Preparazione del ripieno

Tritare a tocchetti la cipolla, la carota e il sedano, quindi farli soffriggere in una padella con un filo d'olio. Aggiungere la carne di manzo e quella di maiale e rosolarle accuratamente, mescolando fino a quando risultano ben colorite. Sfumare con il vino bianco e lasciare evaporare completamente la parte alcolica. Unire la mortadella tritata, regolare di sale e pepe, aggiungere il pepolino(timo) e una grattugiata di noce moscata. Proseguire la cottura fino a ottenere un composto ben asciutto. Togliere il ripieno dal fuoco e lasciarlo raffreddare completamente. Tritarlo e amalgamarlo con l'uovo, il Parmigiano grattugiato e il pane precedentemente ammollato e ben strizzato. Il composto finale dovrà risultare morbido, compatto e facilmente lavorabile.

Preparazione del ripieno

Preparare la pasta impastando la farina con le uova, il tuorlo e un pizzico di sale. Lavorare l'impasto fino a renderlo liscio, omogeneo ed elastico, quindi coprirlo e lasciarlo riposare per circa 30 minuti. Stendere la pasta in sfoglie sottili e distribuire il ripieno in piccoli mucchietti ben distanziati. Coprire con una seconda sfoglia, far aderire bene la pasta intorno al ripieno per eliminare l'aria e ritagliare i tordelli. Sigillare accuratamente i bordi per evitare che si aprano durante la cottura. Cuocere i tordelli in abbondante acqua salata per pochi minuti. Quando vengono a galla, verificare la cottura della pasta, quindi scolarli delicatamente. Condire i tordelli ancora caldi, tradizionalmente con un ragù di carne, e servirli subito.