

# Tortellini di carne

senza glutine



## Ingredienti per 4 persone

*300 g Mix senza glutine della Giovanna speciale per pasta fresca #*

*1 uovo intero*

*5 rossi d'uovo*

*10 gr olio extra vergine*

*6 gr sale fino*

*Farina di riso finissima per lo spolvero senza glutine #*

## **Per il ripieno**

*150 gr di Mortadella Bologna I.G.P.*

*150 gr di Prosciutto di Parma D.O.P.*

*60 gr di Parmigiano Reggiano D.O.P. grattugiato*

*1 uovo*

*40 gr pan grattato senza glutine #*

*sale fino*

*Pepe nero macinato*

*Noce moscata*

## **Procedimento**

*Miscelare in una terrina il mix senza glutine e aggiungere le uova al centro; amalgamare il tutto con il sale, lavorare energicamente fino a ottenere un composto omogeneo. Creare con esso una palla, coprirlo con pellicola da cucina e farla riposare in frigorifero per 30 minuti. Trascorso il tempo di riposo riprendere la pasta fresca senza glutine dal frigo e stenderla con l'apposita macchinetta, portarla allo spessore di 4 mm circa, stendete la sfoglia su un tagliere e con un coltello tagliatelle la sfoglia creando delle pappardelle, spolverare con della farina di riso e mettere ad asciugare su un tagliere 1 ora circa. Nel frattempo preparare il ripieno. Prendete un cutter e versate dentro la mortadella e il prosciutto, poi amalgamare il trito ottenuto in un'ampia terrina con il parmigiano, le uova, il pangrattato e regolare di sale, unire una grattugiata di noce moscata, mescolare il tutto e fare riposare in frigorifero fino al momento dell'uso. Riprendere la pasta senza glutine e stenderla con il mattarello sul piano infarinato, fino a portarla allo spessore di 1-2 mm; utilizzando una rotella liscia, ritagliare dei rettangoli di 4x4,5 cm di lato e disporre al centro di ognuno una parte di ripieno. Ripiegare la pasta su se stessa, creando un triangolo, con la punta in alto formata dalle due parti di pasta, sovrapposte ma leggermente sfalsate. Premere leggermente la pasta intorno al ripieno, quindi arrotolare i due vertici in basso intorno alla punta del dito mignolo, sovrapponendoli, e sigillarli con una leggera pressione. Cuocere i tortellini senza glutine nel brodo bollente per 4 minuti, poi trasferirli nelle fondine individuali con il brodo; completare, a piacere, con una manciata di parmigiano e una grattugiata di noce moscata.*

## **Ricetta originale di Chef Marco Scaglione**