



Tortelli di carne al Ragù Bolognese



Ingredienti(Pax 10)

*Pasta fresca all'uovo;
Cipolla Gr. 150;
Carote Gr. 100;
Sedano Gr. 100;
Pancetta o Guanciale Gr. 100;
Polpa di Maiale Gr. 400;
Polpa di Vitello Gr. 400;
Vino Rosso Ml. 100;
Concentrato di Pomodoro Gr.100;
Pomodori Pelati Kg 1.5;
Funghi Secchi Gr. 50;
Olio extra vergine di Oliva Ml 100;
Noce Moscata Q.b.;
Sale Q.b.; Salvia Q.b.; Rosmarino Q.b.;
Pepe Q.b.; Alloro Q.b.
Pancarrè Gr. 50.
Grana Gr. 50*



*3kb
Anno scolastico
2011 2012*



Procedimento



Per la farcia

Rosolare la cipolla tritata e successivamente aggiungere 100 gr di polpa tritata di maiale e 100 gr di polpa tritata di vitello. Cuocere il tutto e successivamente condire e lasciare freddare il composto. Nel frattempo ammollare il pancarrè. Inserire nel mixer la carne rosolata con il pancarrè strizzato, il grana grattugiato, e condire con il sale, il pepe, la noce moscata, il rosmarino e la salvia.

Per la pasta.

Preparare ora la pasta fresca all'uovo, che verrà sfogliata e tagliata a quadratini, che verranno farciti con il composto realizzato, aiutandosi con una sacca da pasticceria, e chiusi con un altro quadratino di pasta.

Per il Ragù

Preparare una brunoise con le verdure, tritare la polpa di vitello, la polpa di maiale e la pancetta, che verranno disposte in un tegame a rosolare con l'alloro e metà olio a disposizione. Successivamente aggiungere la pancetta, la polpa tritata di vitello e di maiale. In seguito sfumare con il vino rosso e aggiungere il concentrato di pomodoro e i pomodori pelati passati. A cottura avviata, aggiungere anche i funghi secchi, precedentemente ammollati e tritati, e continuare la cottura per almeno due ore. A fine cottura sistemare il gusto aggiungendo anche la noce moscata. Cuocere i tortelli, condarli col ragù e servirli.



*3kb
Anno scolastico
2011 2012*