

TORTELLI RIPIENI DI OSSOBUCO ALLA MILANESE

INGREDIENTI (per 4 persone)

2 uova
100 gr di farina bianca 00
100 gr di semola rimacinata
250 gr di ossobuco (meglio di vitella, perché più tenero)
½ carota
½ costa di sedano
½ cipolla bianca
1 spicchio d'aglio
1 bouquet garni di rosmarino, timo e maggiorana
100 ml vino bianco
100 ml marsala
la buccia di ½ limone biologico non trattato
prezzemolo q.b.
olio EVO q.b.
sale/pepe q.b.
latte q.b.
pistilli di zafferano
burro q.b.

PREPARAZIONE

Per prima cosa, preparate la farcia: in un tegame a bassa conduzione (inox o teflon) soffriggiate un filo d'olio, aggiungendo sedano, carota e cipolla tritati grossolanamente, uno spicchio d'aglio in camicia schiacciato e il bouquet garni preparato con le erbe fresche. Aggiungete la carne e rosolatela a fiamma vivace sui due lati. Salate e irrorate con vino e marsala. Flambate per far evaporare l'alcool e, dopo un paio di minuti, abbassate la fiamma, lasciando cuocere coperto per tre ore. Terminata la cottura, eliminate l'aglio e le erbe aromatiche. Grattugiate la parte gialla della buccia del limone e aggiungete una manciata di prezzemolo. Riponete il nel tritacarne, ripassando quattro o cinque volte. Il risultato dovrà essere morbido quindi, qualora la consistenza non vi soddisfasse, aggiungete un goccio di latte. Riponete il tutto in un sac-à-poche.

Nel frattempo, preparate la pasta, disponendo le farine a fontana, aggiungendo un pizzico di sale e posizionando le uova al centro; rompetele leggermente con una forchetta e iniziate a impastare con le mani, sino a ottenere una palla liscia e omogenea. Aggiungete una goccia di olio EVO. Lasciarla riposare per almeno mezz'ora avvolta in un foglio di pellicola, in frigo.

Tirate la pasta sottilissima con il mattarello o con la macchinetta; servitevi di un coppapasta tondo di 6/7 cm e ricavate circa 40 dischi. Farcire ciascun disco con l'impasto, avendo cura a posizionare il ripieno non esattamente al centro, per riuscire successivamente a ripiegare la pasta su se stessa, ricavando i tortelli o dando la forma che preferite. Se la pasta non attacca, aiutatevi con un po' d'acqua per "incollare" meglio.

Cuocete i tortelli in abbondante acqua bollente salata per circa cinque minuti.

Preparate il condimento: sciogliete in una padella una noce di burro e aggiungete qualche pistillo di zafferano; scolate e saltatevi i tortelli, aggiungendo circa un mestolo di acqua di cottura, affinché il condimento risulti perfettamente mantecato. A piacere, spolverate del parmigiano grattugiato.

