I Tortellini Bolognesi

Le ricette della tradizione emiliana: scopri tutte le ricette sul nostro blog!

Il ripieno dei tortellini è cosa assai delicata da trattare, specie nel senso abituale che diamo alle ricette (= indicazione relativa agli ingredienti, alle dosi, alla preparazione di una pietanza, di una bevanda, di un dolce, o anche di qualsiasi altro composto o miscela. Cfr. Devoto Oli).

Come ricorderete, il problema analogo del ragù alla bolognese è in qualche modo risolto da una specie di ufficialità, quella del deposito presso la locale Camera di Commercio di una "ricetta" dianzi definita, che ci aiuta dandoci delle dosi "medie/mediane", valide per dare la possibilità di prepararlo anche a chi non ha una tradizione familiare che aiuti nella composizione di quei gesti, di quelle abitudini, di quei piatti che sembrano solo in apparenza cosi' misteriosi e difficili.

Non avendo (e per fortuna dico io) una ricetta media/mediana presso la Camera di Commercio, provero' io a dire la mia.

In realtà sapete che vi sono tra i partecipanti di questo esimio consesso molte più qualificate persone che potrebbero con maggiore maestria di me parlare a questo proposito; ma è naturale che nessun bolognese, anzi, nessunA bolognese sana di mente voglia mettere a repentaglio la propria ricetta dei tortellini, sottoponendola all'inevitabile fuoco di fila di critiche che ne salterebbe fuori.

Ah, dicevate che già cominciano a fumarvi? Beh... conosco i miei polli, e l'unica maniera di sopravvivere è quella di prendervi per la gola facendovi venire fame...

Chi è interessato sparecchi la tavola, chi già conosce puo' affilare la tastiera per le critiche: tanto io sono sardo, quindi potete dirmene tranquillamente di tutti i colori.

LA TEORIA

La teoria, se vogliamo aiutare ad approfondire la questione, dice innanzitutto che i tortellini di cui parlo sono quelli "bolognesi", quindi le rezdore di là dal Samoggia, e di qua dal Panaro (grosso modo i confini est/ovest della cucina di riferimento di cui tratto) sono caldamente invitate a contribuire dandoci le altre versioni di tortellini/cappelletti/minestra in brodo della "grande" festa, e quindi il Natale in primis.

Naturalmente il cuore del problema sta nel cuore del tortellino, ed è il suo impasto, cosa dire a questoproposito? Una prima indicazione di massima la possiamo chiamare "La composizione dei quattro quarti":

un quarto di vitello (fesa di),

un quarto di maiale (lombo di),

un quarto di avicolo (pollo preferibilmente),

un quarto di salumi (prosciutto E mortadella),

Inoltre: parmigiano grattugiato (pari almeno ad un quarto/un terzo in peso dei componenti predetti) e uova q.b., più l'indispensabile noce moscata.

Si rosolano nel burro i pezzi di carne tagliata a cubettoni, indi la si passa nel tritacarne manuale assieme al salume. Si raduna il composto, gli si agiunge il parmigiano e le uova necessarie a darvi una consistenza soda e non bagnata, dal

sapore intensissimo, adatta a staccarvi i piccolissimi pezzi che saranno depositati sulal sfoglia.

LA PRATICA

Una lunga seduta con zie e parentame sparso (quello di queste zone, non le zie sarde, ovviamente) mi ha consentito di estorcere una versione casalinga, una di quelle tramandate mai su carta, ma solo nelle partecipazioni serali del sabato intorno al tagliere:

1/2 petto di pollo

3 fettine di lombo di maiale

3 fettine di vitello

150 gr. di mortadella

100 gr. di prosciutto

150 gr. di formaggio

4 uova

1/2 noce moscata grattugiata

La preparazione della carne procede come sopra nel burro spumeggiante (non una cottura avanzata), e con una presa di sale. Tritacarne, impasto a mano di tutti gli ingredienti, e predisposizione della sfoglia. La dose qui indicata dovrebbe corrispondere a 6 generosi piatti di tortellini asciutti (quindi almeno 8 porzioni in brodo, con bis per chi desidera).

LA BISNONNA

Matilde ha avuto la fortuna di conoscere fino ai tre anni una bisnonna, che nella sua vita aveva gestito un ristorante, e quindi depositaria di molte ricette tradizionali. La sua versione del ripieno era la seguente (ed è attualmente quella che uso io):

300 gr lombo di maiale,

300 gr. di vitello,

200 gr. di mortadella,

100 gr. di prosciutto crudo,

3 uova (noncicredo),

300 gr di parmigiano,

pepe/sale/noce moscata q.b.

Preparazione come sopra, anche se imho è meglio tenere uno o due uova di riserva per legare come si deve il composto. Notate che qui manca il pollo (la bisnonna si rifiutava di mettere carne cosi' povera e cosi' insapore).

LA PREPARAZIONE

Un problema di base nel riempire la sfoglia è ovvio: QUANTA ne devo preparare? Il dubbio arrovella la mente, mentre gli effluvi del ripieno si sentono per la cucina, e le dita di molti corrono per assaggiare...

Io ho solo una soluzione approssimativa ed empirica: in peso il ripieno e la sfoglia si equivalgono. Ogni 100 gr di sfoglia ci andranno quindi circa 100 gr. di ripieno.

Naturalmente il problema è quasi inesistente: si prepara appositamente più sfoglia, che in caso finisce sempre a tagliatella o a comporre ottimi stricchetti (farfalle) fatte a mano.

La SFOGLIA

La sfoglia ha una composizione classica: un uovo per 100 gr di farina. Il sale da queste parti non si è mai visto, ma tante riviste di cucina lo indicano tra gli ingredienti, oibo'...

Per facilitare la lavorazione si puo' utilizzare una frazione di semola di grano duro, fino alla metà in peso, che contribuirà ad alleviare la fatica dello stendere la sfoglia.

Già, perchè dopo avere preparato l'impasto, viene il vero esame di laurea del(la) cuoco/a: la sfoglia /tirata" con il mattarello, finissima, senza buchi, senza ingrossamenti, in una forma tendenzialmente ovale, larga nel diametro inferiore un po' meno del mattarello che state usando.

Ovvio: questo sarebbe il massimo, ma onestamente è alla portata di pochi, pochissimi, praticamente degli eletti; noi umani non avremo mai la fortuna di arrivare a questi livelli. Vale pero' la pena ricordare che se l'impasto della sfoglia ha la consistenza giusta, essa si stenderà usando solo un velo di farina sul tagliere, perchè non si attaccherà al mattarello o al ripiano, pur senza essere troppo duro da schiacciare.

Noi nascostamente apriamo il pensile e andiamo nel ripiano più alto, per recuperare la macchina imperia, che farà il suo bravo servizio senza sfigurare. Si intende che con la macchina tiriamo la sfoglia sino all'ultima tacca per appogiarla con cura sul tagliere per comporre la fase cruciale.

Ottenuta quindi la striscia di sfoglia, andiamo a tagliarla in quattro parti longitudinalmente, poi trasversalmente faremo i tagli che definiranno i quadretti dei nostri tortellini. Ah, dite che la divisione della striscia in quattro disegna dei quadretti TROPPO piccoli?

Mi spiace, su questo non si puo' transigere. O se preferite, parafrasando le frasi celebri dei film "questo è il tortellino bellezza, ti piaccia o non ti piaccia".

La macchina per la pasta casalinga ha una larghezza di poco superiore ai 14 cm. Se tagliassimo a metà la striscia otterremmo degli involti di tortellini troppo grandi. Anzi, è la misura perfetta per i cosiddetti "tortelloni" che sono ripieni di ricotta e spinaci, tutt'altro piatto.

Qui si parla di tortellini, e il quadretto da piegare non puo' certo superare i 4 cm di lato. Non abbiate timore per le difficoltà della chiusura, esse non hanno nulla a che fare con la larghezza delle dita: mio padre li richiude tranquillamente pur non avendo certo le dita affusolate di un bambino o di un suonatore di flauto.

Si tratta di abitudine e ripetizione del gesto, quel gesto che viene poco alla volta, con la pazienza di tutte le cose nuove da imparare.

Ora avete i vostri quadretti, su cui depositerete con la mano (il gesto "a tre dita") o con il dorso di un cucchiaino, una piccola pallina di ripieno. Anche qui l'esperienza e l'apprendimento vi aiuteranno a definire la giusta misura. E siete pronti per l'ultimo passo: la chiusura.

La chiusura non è certo facile da descrivere. Quasi quasi vale la pena suggerire a chi possiede un minimo di spazio web

di proporre un trenta secondi di filmato con le mani in primo piano.

Sostanzialmente bisogna innanzitutto ripiegare a triangolo il quadretto, per poi prendere tra le dita delle mani gli angoli della diagonale che forma la base. Questi due angoli vanno ripiegati all'indietro (dal lato opposto al vertice del triangolo) mentre la punta del triangolo grazie a questo movimento andrà a formare una piega che servirà a trattenere il ripieno. Continuate a ripiegare i due angoli della base sino a sovrapporli, e poi con due dita schiacciate lievemente per saldarli. QUESTO è il vostro tortellino.

Ah, dite che è venuto orribile e che non assomiglia minimamente a cio' che avete sempre mangiato come un tortellino? Non perdetevi d'animo: innanzitutto esprimete tutte le giaculatorie che conoscete verso l'estensore di queste note, e nel contempo afferrate il tortellino e con elegante gesto portatelo alla vostra bocca. SE avete seguito tutte le istruzioni sin qui date, il tortellino è già buonissimo cosi', crudo.

Seguendo le note procedure informatiche, ricominciate dal passo "ripiegare a triangolo i quadretto" e ripetere il movimento. La procedura ricorsiva si arresta quando la forma ottenuta comincia ad assomigliare vagamente ad un vero tortellino, ovvero quando ne avete mangiati troppo e un lieve senso di nausea da tortellino crudo vi pervade...

Siete giunti quindi al punto di cominciare a disporli ordinatamente sui vostri vassoi di cartone, che non dovrebbero nemmeno avere bisogno di una spolverata di farina per evitare che si attacchino.

La loro destinazione, come noto, è il brodo (MAI, in ogni caso, lessarli in acqua), ma se avete voluto esagerare nelle quantità e/o nell'anticipo di preparizione, i vassoi possono tranquillamente venire congelati, uno ad uno. Dopo un'oretta nel ripiano del congelatore li raccoglierete in sacchetti, pronti all'uso e agli "oooohhhh" di meraviglia dei vostri ospiti.