Tortellini di Vitello

Primo Piatto

Tempo: 60 min



Ingredienti

- 1 chiara d'uovo pasta base
- 2 ctav di olio vergina di oliva
- 1 cipolla tritata finemente
- 1 carota pelata e tritata
- 1 gambo di sedano tritato
- 4 spicchi d'aglio tritati finemente
- 250 g di carne di vitello macinata
- 1/4 cte di sale
- pepe nero macinato di fresco
- 1 litro di brodo di pollo senza sale
- 4 ctav di marsala
- 2 ctav di conserva di pomodoro
- 1 cte di noce moscata grattata
- 4 ctav di parmigiano grattugiato di fresco
- 2 ctav di prezzemolo tritato
- pasta di farina di grano duro
- 15 g di burro
- 1 ctav di cipolla tritata finemente
- 1 spicchio d'aglio tritato finemente

- 12 grosse lumache (escargots) in scatola, scolate e tagliate a met (circa 125 g)
- 2 cte di succo di limone fresco
- 1/2 cte di timo fresco tritato o 1/4 di secco
- 1/8 cte di sale
- pepe nero macinato di fresco
- 3 ctav di prezzemolo tritato finemente

Preparazione

1. Scaldare l'olio a fuoco medio in una padella larga. Aggiungere la cipolla, la carota, il sedano, l'aglio e cuocere, mescolando, sino a far diventare la cipolla trasparente (4 minuti circa). Unire il vitello e cuocere mescolando sino a quando la carne ha perso il suo colore rosa 15 minuti circa. Spolverare successivamente con sale e pepe e bagnare con 1/4 di litro di brodo, il marsala e la conserva di pomodoro coprire, ridurre la fiamma e cuocere per 30 minuti. Togliere dal fuoco e condire con la noce moscata e met del parmigiano. Stendere la sfoglia e preparare i tortellini, riempiendo ciascun tortellino con 1 cucchiaino di ripieno. Per la salsa, ridurre il rimanente brodo a 13 su fuoco vivace 15 minuti circa, aggiungere il prezzemolo e tenere in caldo.Tuffare i tortellini in 3 litri di acqua in ebollizione con 1/2, cucchiaino di sale. Assaggiare 2 minuti dopo la ripresa del bollore e cuocere al dente. Scolare i tortellini, metterli in un piatto da portata e condirli con la salsa. Servirli con il resto del parmigiano a parte.