

TORTELLINI IN BRODO

SKŁADNIKI:

Wywar:

500 g łopatki wołowej Sokolów
400 g mostka wołowego Sokolów
100 g marchewki
60 g selera naciowego
100 g cebuli
150 g pomidorów malinowych
40 ml oliwy
sól i pieprz
kilka liści laurowych

Tortellini:

400-500 g mąki pszennej
5 jajek
100 g polędwicy wołowej Sokolów
100 g schabu wieprzowego Sokolów
100 g szynki sarmackiej Sokolów
200 g parmezanu
20 g masła
gałka muszkatołowa do smaku
sól i pieprz

Dodatkowo:

ziola do dekoracji

PRZYGOTOWANIE:

1. Ugotować wywar: do bardzo dużego garnka włożyć mięso, przyprawy i pokrojone warzywa. Całość zalać wodą i doprowadzić do wrzenia. Jeżeli wytworzy się pianka, zdjąć ją za pomocą chochelki. Bulion gotować do miękkości składników na wolnym ogniu. Dodać oliwę i wymieszać.
2. Przygotować ciasto: mąkę zagniatą z 4 jajkami do momentu uzyskania masy o jednolitej

TORTELLINI IN BRODO

- konsystencji. Owinąć folią i wstawić do lodówki na 20 minut.
- Przyrządzić farsz: mięso (oprócz wędlin) pokroić w kostkę, a następnie usmażyć na maśle. Ostudzić i zmiksować blenderem z wędlinami, jajkiem, parmezanem, solą, pieprzem oraz gałką muszkatołową.
 - Ciasto rozwałkować na placek o grubości ok. 6 mm, po czym pokroić na kwadraty o boku 4 cm. Na każdy kawałek wyłożyć 1/2 łyżeczki farszu. Przełożyć na pół, uzyskując trójkąt, lekko zrolować brzegi i zawinąć dookoła palca, łącząc dwie końcówki. Tortellini podgrzewać przez chwilę w wywarze. Podawać od razu po ugotowaniu.