

Gastronomia Cinque Stelle

Tortelli alla Spalla Cotta di San Secondo

Ingredienti per 6 persone:

Per la pasta

- 1 kg di farina "00"
- 9 uova intere
- olio extravergine di oliva e sale q.b.

Per il ripieno

- 800 gr di ricotta
- 400 gr di Spalla Cotta di San Secondo
- 150 di Parmigiano Reggiano stagionato 30 mesi
- 3 uova
- noce moscata, sale, burro, salvia q.b.

Per il condimento

- Parmigiano Reggiano grattugiato
 - burro fuso q.b.
-

Preparazione

Per la pasta

Disponere la farina sul tagliere, rompersi le uova, aggiungere sale e di olio di oliva. Una volta che l'impasto è ben omogeneo, lasciare riposare un'ora circa, poi tirare la sfoglia e ricavare delle strisce di 10 cm di larghezza. Sul lato basso della striscia disporre il ripieno a intervalli regolari, chiudere ripiegando la sfoglia su se stessa e ricavare, tagliandoli con la rotella, dei rettangoli di 4x3 cm circa.

Per il ripieno

mescolate ricotta, uova, Parmigiano Reggiano, la Spalla Cotta tagliata a piccoli cubetti, con il sale e la noce moscata.

Cuocere i tortelli in acqua bollente e condire a piacimento con burro fuso e Parmigiano Reggiano oppure conditeli con ragù a piacimento.

Curiosità

La peculiarità della Spalla Cotta sta nel fatto che è l'unico salume che viene servito caldo accompagnato dalla locale fortanina, vino frizzante che si sposa perfettamente con questo piatto. Piatto tipico della bassa parmense dove tradizionalmente viene prodotta da abili norcini la famosa "Spalla Cotta di San Secondo".