

Buongiorno a tutti



Mercoledì 21 novembre

*Cucina italiana
con Ornella e Marco*





*Tortelloni
al pomodoro*



*Ravioli
al pomodoro*



Ingredientes para 50 personas

7kg de tortelloni
≈ 200 g por persona
≈ 100 tortelloni !!!

Masa

- ✓ 3 kg de harina 00
- ✓ 2 kg de sémola (harina gruesa de trigo)
- ✓ 50 huevos

Relleno

- ✓ 6kg de ricotta
- ✓ 1 kg parmesano rallado
- ✓ 10 huevos enteros
- ✓ 4 ó 5 puñados de perejil picado.
- ✓ Pimienta
- ✓ Nuez moscada

Salsa de tomate

- ✓ 5 kg de tomates
- ✓ 5 zanahorias
- ✓ 5 ramas de apio
- ✓ 5 cebollas
- ✓ Sal
- ✓ Pimienta
- ✓ Un poco de azúcar.

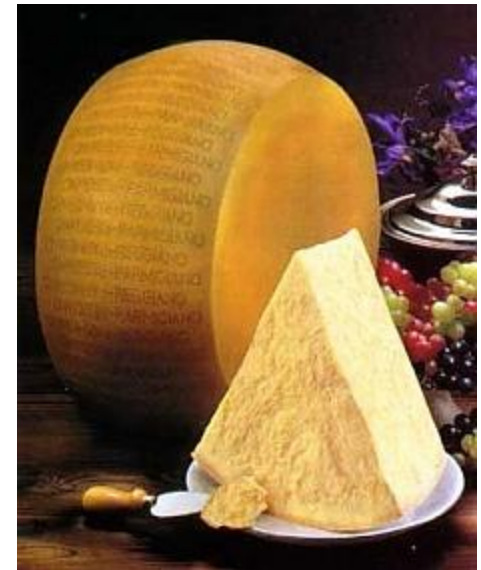
Elaboración

El relleno

Mezclar:

- La ricotta
- El parmesano
- Los huevos
- Sal
- Pimienta
- Nuez moscada
- Perejil picado.

Dejar reposar en la nevera.



Elaboración

La Masa

- mezclar la harina, la sémola y los huevos
- amasar todo
- Formar una bola

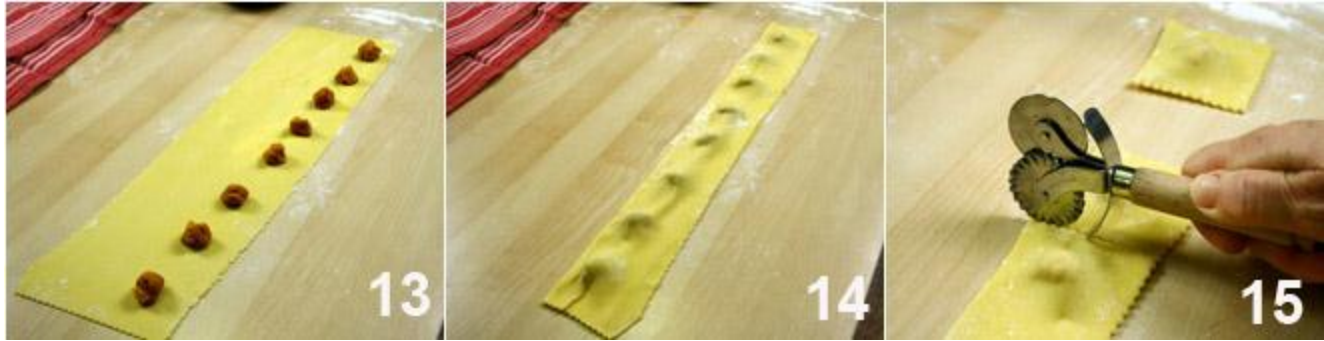
es mejor preparar muchas bolas con pocos huevos: 5 huevos y 500 gr de harina mezclada con sémola cada una –a menos que haya una amasadora eléctrica que pueda amasar grandes cantidades de ingredientes).



- dejar reposar en una bolsa de plástico al menos 15 minutos.
- con la máquina de pasta o con el rodillo extenderla haciendo bandas.



- cortar las bandas en cuadraditos de unos 7 cm. Rellenar cada uno con un poco de relleno (que queden un poco más grandes que el tamaño de una avellana) y cerrarlo dándole la forma de un tortellone / raviolo. Colocar en bandejas sobre papel de horno.



- Cocer en agua salada hirviendo durante 6 ó 7 minutos, colarlos, y condimentar



Si al intentar separar los ravioli / tortelloni del papel de horno se quedan pegados, echar en el agua hirviendo el papel también. Ellos solos se despejarán. Así no se nos romperán.

Elaboración

La salsa de tomate

- Cocer los tomates y las verduras
- Cuando los tomates y las verduras estén cocidos hay que pasarlos por el pasapurés hasta formar la salsa
- Condimentar los tortelloni con la salsa añadiendo 1kg de mantequilla
- Espolvorear al final queso parmesano rallado sobre cada plato(lo puede traer ella).

Algunas palabras en italiano

- Buongiorno / Ciao
- Grazie / Prego
- Buon appetito
- Come stai? Tutto bene.
- Va bene cosí?
- Alla prossima / arrivederci

