

Elena
Chiattelli

15/05/13

* *Tortellini bolognesi Zalla
con salto di Romaneschi*

Ingredienti

per 4 persone:

350 gr di tortellini veri bolognesi Zalla

3 bei carciofi romaneschi

2 spicchi di aglio

qualche foglia di mentuccia e prezzemolo

brodo di carne



Preparazione

Pulite i carciofi, tenendo a portata di mano una bacinella piena di acqua acidulata al limone. Divideteli in quattro spicchi e poi in otto e metteteli nell'acqua col limone.

Preparate un battuto profumato di menta prezzemolo e aglio.

In una padella antiaderente soffriggete l'olio extravergine con uno spicchio di aglio.

Quando l'olio è caldo mettetevi gli spicchi di carciofi ancora bagnati (attenti agli schizzi di olio) e fate ben scoppiettare a fiamma alta, poi abbassate il fuoco, coprite la padella e fate ammorbidire.

Intanto avrete preparato il brodo (Zalla propone il Ferioli, è un preparato ma di qualità, sennò fatelo voi, e sennò andrà bene un buon brodo vegetale fatto con un mazzetto guarnito semplice), e quando bolle tuffatevi i tortellini. Nel frattempo i carciofi saranno pronti, levate il coperchio e alzate la fiamma per farli diventare croccanti. Insaporiteli con il battuto. Levate i tortellini dal brodo e metteteli nella padella, con attenzione mantecate il tutto. Servite spolverando ancora col battuto e poco parmigiano grattugiato.

