

TORDELLI FORNESI

Come da tradizione immemorabile questa è la ricetta tipo normalmente usata per i "Tordelli Fornesi" dalle famiglie a Forno e usata da sempre (1995) nella produzione/vendita nella Sagra di Sant'Anna di Forno (MS)

INGREDIENTI

PER IL RIPIENO

- Manzo
- Maiale
- Parmigiano
- Pecorino
- Pane raffermo
 - Uova
- Prezzemolo
 - Bietola
 - Aglio
- Olio EVO
 - Burro
 - Pepe
- Noce moscata
 - Sale fino
- Concentrato di pomodoro
 - Latte
- Pane grattato

PER LA PASTA

- Farina "00"
 - Uova
 - Sale fino
- Olio EVO
 - Acqua

PER LA PREPARAZIONE OCCORRE:

- Rosolare in poco olio le due carni macinate, all'interno di un tegame capiente. Aggiungere sale e pepe q.b. e un pò di concentrato di pomodoro fino a ultimare la cottura.
- Pulire la bietola eliminandone la costa, quindi lessare. Una volta lessata, strizzarla accuratamente e tagliarla con la mezzaluna, porla in una padella con una noce di burro e uno spicchio d'aglio, aggiustare di sale lasciandola insaporire. A questo punto eliminare l'aglio e aggiungerla alla carne.
- Nel frattempo tagliare il pane raffermo a dadini e ammollarlo col latte.
- Grattugiare i formaggi e tritare il prezzemolo, aggiungere questi ultimi, insieme col pane ammollato, al composto di carni e bietola. Infine aggiungere le uova fresche, aggiustare di sale e pepe e aggiungere una generosa dose di noce moscata. Se l'impasto risulta morbido asciugare con pane grattugiato.
- Per la sfoglia: impastare sulla spianatoia la farina "00" con le uova, l'acqua, il sale e un pò d'olio; lavorare fino a formare un panetto e lasciare riposare per qualche minuto.
- Stendere la pasta e disporre sopra la sfoglia il ripieno a intervalli regolari, ricoprire poi con l'altro lembo della sfoglia e chiudete con le dita.
- Tagliare i tortelli a forma di quadrato con la rotella dentellata di ottone.

Il tutto eseguito rigorosamente a mano in luogo appositamente igienizzato. Con questo si intende che ogni singolo tordello deve essere tagliato a mano. Nessun automatismo di macchina è permesso. La rondella in ottone sostituisce ogni strumento o macchina. Ovviamente la piccola differenza tra un tordello e l'altro è voluta perché vista e gusto sperimentino una diversità percepibile da piatto a piatto.