



CASA ARTUSI

con il patrocinio e il contributo di:



La terra della dolce vita
Romagna
Regione Emilia-Romagna

con il patrocinio di:

mipaaf
ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



I TORTELLI ALLA LASTRA

(estratto da: scheda tecnica della Pro
Loco, AUSER di S.Sofia)

Ingredienti:

gr.400 farina
gr.800 patate
gr.400 zucca
gr.100 parmigiano
gr.150 battuto di lardo
3 spicchi aglio
noce moscata q.b.
sale e pepe q.b.

Note:

a seconda della stagione e delle aree, il "compenso" può essere ottenuto con patate e zucca in parti uguali, o con l'aggiunta di cavoli.

Va altresì rilevato che con il benessere diffuso, a partire dagli anni Sessanta del secolo scorso, il parmigiano reggiano ha sostituito il pecorino locale.

Procedimento:

Lavare le patate senza sbuciarle e metterle in una pentola coperte con abbondante acqua. Portare a bollore e lessarle. Scolarle e privarle della buccia, poi passarle allo schiacciapatate e lasciarle raffreddare. Tagliare a pezzi la zucca, privarla di buccia e semi, e lavarla. Metterla in una pentola con acqua salata e lessarla per una decina di minuti (N.B. non deve sfaldarsi). Scolare la zucca su un canovaccio bianco e sistemarlo con la zucca in una ciotola capiente. Appena la zucca si sarà intiepidita, romperla con la forchetta per ridurla a purea. Riunire i lembi del canovaccio con la zucca e strizzarlo in modo da far cadere l'acqua della zucca nella ciotola: in modo da recuperare dalla zucca la sua acqua, che è ottima per preparare una sfoglia compatta ed elastica.

A questo punto prepariamo l'impasto per la sfoglia dei tortelli alla lastra. Sulla spianatoia mettere la farina, salare, e fare la fontana mettendo al centro una parte dell'acqua della zucca. Impastare il tutto fino ad ottenere un impasto liscio, omogeneo e molto elastico, poi metterlo a riposo per circa un'ora.

Nel frattempo componiamo il ripieno o "compenso". Riunire in una ciotola la zucca, le patate schiacciate, il parmigiano grattugiato. Aggiungere sale, pepe, e piacimento noce moscata grattugiata, e mescolare bene. In un padellino mettere il battuto di lardo con l'aglio, far sciogliere bene il lardo e rosolare l'aglio. Spegnerlo il fuoco, eliminare l'aglio, e aggiungere il lardo fuso al composto di zucca, patate, parmigiano. Mescolare per amalgamare bene gli ingredienti. Ora assaggiare ed eventualmente aggiustare di sale e pepe.

Riprendere l'impasto per i tortelli alla lastra e stenderlo con il mattarello fino ad ottenere una sfoglia sottile. Piegare la sfoglia in due parti, segnare il punto di divisione, ma non staccare le due parti. Su una metà stendere il compenso in uno strato uniforme piuttosto spesso. Ripiegare la seconda metà di sfoglia sul ripieno, in modo da far combaciare i bordi. Passare con le mani sulla sfoglia piegata per eliminare le bolle d'aria che si sono formate all'interno e per rendere omogeneo lo spessore. Sigillare il bordo della sfoglia con la punta delle dita, tagliarlo con la rotella dentata, e dividere la superficie in quadrati di cm. 10 x 10, delimitando i solchi nella sfoglia con il bordo di un piatto fatto ruotare sulla sfoglia stessa. Infine tagliare lungo i solchi con la rotella dentata per dividere i tortelli alla lastra.

Cottura: mettere a scaldare il testo per la cottura della piadina (o utilizzare una piastra di ghisa), posto sul fuoco della cucina a gas o sulla piastra della stufa.

Cuocere ogni tortello per 3-4 minuti. La superficie si presenterà croccante e con delle piccole bruciacchiature.