

I TORDELLI MASSESI

Fatti a mano, come una volta.

Ingredienti:

- Macinato di manzo prima scelta
- Mortadella
- Parmigiano reggiano d.o.p. 24 mesi
- Uova
- Spinaci
- Latte
- Mollica di pane
- Timo
- Olio extravergine d'oliva
- Sale
- Pepe
- Noce moscata
- Prezzemolo
- Aglio

I nostri Tordelli sono impastati a mano e fatti con materie prime di assoluta qualità. Realizzati seguendo fedelmente l'antica ricetta massese, i Tordelli sono chiusi a mano a quattro dita e hanno una forma unica. Ecco come li realizziamo!

Procedimento:

1. Si parte dalla pasta, per la quale scegliamo le migliori materie prime: uova fresche, le antiche farine macinate a pietra, e poi... si inizia ad impastare!
2. Si impasta rigorosamente a mano, con energia. Non amiamo i macchinari: l'impastatrice snerva la pasta e il risultato non è lo stesso. Provare per credere!
3. Alla fine si tira la pasta e la si prepara ad accogliere il ripieno. Una spolverata di farina sul piano di lavoro, e poi si passa alla fase due

4. Carne macinata di Cantarelli, parmigiano reggiano del Caseificio Montecoppe, uova fresche, sale e spezie a occhio: la preparazione del ripieno dei Tordelli è pura magia!

5. Una volta pronto il ripieno, se ne adagiano piccole quantità a debita distanza l'una dall'altra, prima di chiudere la fila.

6. La chiusura della fila avviene con estrema attenzione: se la pasta è troppo sottile si rischia la rottura, se è troppo spessa, il Tordello sarà troppo pesante. E' tutta questione di equilibrio!

7. Ed ecco la famosa Rotella! Il taglio dei Tordelli avviene rigorosamente a mano con la Rotella: "arnese della nonna" che ogni vera cucina deve custodire!

8. Il tocco finale è dato dalla mano "umana": i Tordelli vengono chiusi a quattro dita per eliminare l'aria in eccesso. Questo tipo di chiusura garantisce anche l'unicità della forma dei nostri Tordelli!

