

Rezept der „Tortelloni da Vigilia“

Von der Bologna Bentivoglio - Delegation der Accademia Italiana della Cucina feierlich formuliert und mit einer notariellen Urkunde am 17. Mai 2006 bei der Handelskammer Bologna in Palazzo della Mercanzia deponiert.



Zubereitung:

Die Ricotta, den Parmigiano Reggiano-Käse, das Ei, die gehackten Knoblauch und Petersilie, ein wenig Salz und Pfeffer und eine Prise Muskatnuss in eine Schüssel geben und gut umrühren. Das Ganze gut rühren, um ein homogenes und weiches Gemisch zu erhalten. (Als Abänderung an der klassischen Füllung kann man ein Drittel der Ricotta durch Mascarpone-Käse in der selben Menge ersetzen, in diesem Fall würde die Füllung delikater schmecken). Einen normalen Teig ausrollen, die Größe des Teigs hängt davon ab, wie viele Portionen man daraus zubereiten möchte. Normalerweise werden 8/12 Tortelloni in jedem Teller serviert. Den Teig dünn ausrollen (ein Millimeter dick) und ihn in Quadrate von 6,8 cm schneiden. Jedes Quadrat mit viel Füllung füllen (1/2 Esslöffel für jedes Quadrat), der „Tortellone“ muss voll und bauchig aussehen. Die Ränder befeuchten, die Seiten der Quadrate sehr sorgfältig zusammenfalten und Dreiecke formen, die Ränder mit den Fingern pressen und sie schließen, indem man nach dem selben Verfahren vorgeht, wie bei der Zubereitung von Tortellini (um den Finger rollen), die zwei äußeren Winkel müssen aufeinander sein und der mittlere Winkel soll zusammengefaltet werden. Nachdem die Tortelloni gekocht sind, werden sie normalerweise mit Schmelzbutter, einigen Blättern Salbei und viel geriebenem Parmesankäse serviert. Einige Leute servieren die Tortelloni mit einer Soße, die auf Italienisch „salsa burro e oro“ genannt wird (wörtlich: „Butter und Gold-Soße“), sie wird auf folgende Weise zubereitet: gehackte Zwiebeln, gehackte Karotte und gehackte Sellerie im Butter bräunen, Tomatensoße und einige Blätter Salbei hinzugeben und dann die Soße auf mittlerer Flamme einkochen lassen.

Zutaten (für 4 Personen):
450 g Ricotta aus Ziegenmilch, 180 g geriebener Parmigiano-Reggiano Käse, 1 Ei, eine Handvoll gehackter Petersilie, eine zerdrückte Knoblauchzehe (fakultativ), Salz, Pfeffer und Muskatnuss.

