

Tortellinis à l'Emilienne au Parmigiano Reggiano râpé



Catégorie

Plat



Personnes

04 personnes



Temps préparation

45 minutes



Temps de cuisson

40 minutes

Ingrédients

Fromage : 200 grs [Parmigiano Reggiano](#) râpé
400 grs pâte à nouilles
100 grs longe de porc
100 grs mortadelle
100 grs jambon sec
50 grs filet de dinde
20 grs beurre
2 oeufs
2 L bouillon de boeuf et volaille
sel, poivre, muscade.

Préparation

Confectionnez la pâte à nouilles. Découpez en dés la longe de porc et la poitrine de dinde. Faites rissoler dans une sauteuse avec le beurre une dizaine de minutes. Hachez ensemble la longe de porc, le jambon et la mortadelle, et déposez le tout dans une terrine. Incorporez 2 oeufs, les 2/3 du parmesan, assaisonnez (sel, poivre, muscade). Triturez le tout soigneusement à la spatule pour obtenir une garniture homogène. Étalez, laminez la pâte rouleau sur la planche farinée jusqu'à 1,5 mm d'épaisseur. Découpez à la roulette lisse des carrés de 3 cm de côté. Au centre de chacun déposez une noisette de farce, repliez en triangle en soudant les bords du bout des doigts en relevant la pointe. Faites bouillir le bouillon durant 2 à 3 minutes, plongez-y les tortellinis 6 par 6. Lorsqu'ils remontent à la surface, ils sont cuits. Rangez-les sur le plat de service, en poudrant généreusement de parmesan râpé.