

# Tortellini / Marubini "Ticinesi"

## Ingredienti

Ricetta per 6 persone

### Sfoglia:

- 300 gr. Farina Tipo 1
- 4 Uova allevamento all'aperto

### Ripieno:

- 80 gr. Lombo di maiale magro
- 80 gr. Crudo Ticinese (Rapelli)
- 80 gr. Mortadella Ticinese (Rapelli)
- 1 Uova allevamento all'aperto
- 60 g Parmigiano Reggiano 36 mesi
- q.b. Sale, Pepe, Noce Moscata

## Preparazione

Fare impasto della sfoglia e lasciar riposare per 1 ora ca. avvolto in una pellicola.

Per il ripieno tritare tutto a crudo creando un impasto; regolare con sale, pepe e noce moscata. Fare riposare per 30 minuti.

Tirare una sfoglia molto sottile e confezionare i tortellini.



**L'Oste Artigiani della pasta fresca**

Via Luserte Est 4 - 6572 Quartino

Tel. 091 859 21 31

[info@ostecucinamediterranea.ch](mailto:info@ostecucinamediterranea.ch)

PER TUTTI GLI ABBINAMENTI  
[WWW.TAMBORINIVINI.CH](http://WWW.TAMBORINIVINI.CH)