



PER 4 PERSONE

Per il ripieno e il brodo

- 200 gr di lingua • 200 gr di muscolo • 200 gr di pancia • ½ testina • 200 gr di punta di petto • ossa
- 2 +1 carote per verdure
- 2 coste di sedano tostate
- 2 cipolle bianche
- prezzemolo
- 2 spicchi di aglio
- 50 gr di cavolfiore
- 1 foglia di verza
- ghiaccio

Per la pasta fresca

- 400 gr di farina tipo 1 • 100 gr di semola di grano duro • 225 gr di tuorlo d'uovo

Per la mostarda di cipolle

- 100 gr di cipolle • 40 gr zucchero semolato • 20 gr di sciroppo di glucosio • 1 goccia di

essenza di senape

Per la salsa verde

• 100 gr di foglie di prezzemolo • 1 filetto di acciuga sott'olio • 15 gr di capperi dissalati • ½ spicchio di aglio • olio extra vergine d'oliva q.b.

PROCEDIMENTO

Iniziate dal brodo. Riempite per poco più di metà una pentola con acqua e ghiaccio in modo da essere molto fredda, immergete la carne tagliata a metà, le carote, il sedano tagliato, le cipolle pelate e tagliate, il prezzemolo e l'aglio in camicia. Fate sobbollire per circa tre ore. Nel frattempo pelate e tagliate le cipolle per la mostarda, unite tutti gli ingredienti, tranne l'essenza di senape che verrà messa alla fine, e fate bollire per circa un'ora.

Per la salsa verde, invece, fate sbianchire le foglie di prezzemolo in abbondante acqua bollente, freddate subito, asciugate e frullate con gli altri ingredienti.

Fate due tipi di farcia per i tortelli: una con muscolo e mostarda, l'altra con pancia, punta di petto e salsa verde.

Filtrate e riducete il brodo. Finite il piatto cuocendo i due tipi di tortelli in acqua salata.

Scaldate il brodo a parte e tostate le verdure in una padella senza olio.

Adagiate in un piatto largo e fondo, mettendo in sequenza tortelli, brodo e infine le verdure.

Ricetta gourmet dello chef Fabrizio Catana contenuta nella pubblicazione della Camera di Commercio di Perugia "L'Umbria della Carni" consultabile [qui](#) .