



La minestra imbottita

Paese che vai usanze e cibi tradizionali che trovi. Ebbene sì alle volte si ha proprio voglia di sapore e di gusto tradizionale ed ecco che ci vengono in mente i famosi manicaretti della nonna ed i suoi saggi consigli per una preparazione ottimale.

La minestra imbottita è una specialità tipica della riviera romagnola, da gustare per la sua semplicità e per il suo sapore forte e deciso.

La procedura di preparazione prevede di mettere a fontana la farina sul tagliere, di fare delicatamente un buco nel centro e inserire le uova.

L'impasto va amalgamato con le mani fino a raggiungere la giusta compattezza, ossia deve diventare bello sodo, in modo tale da poter esser diviso in due porzioni uguali.

Tirate separatamente le due porzioni con un mattarello per ottenere 2 sfoglie uguali piuttosto sottili. In una ciotola a parte preparate il ripieno con la ricotta, con il parmigiano grattugiato, con l'uovo e il sale.

Amalgamate bene tutti gli ingredienti e infine provvedete a stenderli su una sfoglia ottenuta precedentemente.

Nello step successivo provvedete a ricoprire l'impasto con la sfoglia rimanente e pressate leggermente per in modo da far aderire bene le due superfici tra di loro.

I quadratini di pasta devono essere tagliati tutti uguali, di circa 2 cm di lato e fatti cuocere in un buon brodo di carne. Servite la minestra appena pronta con abbondante parmigiano grattugiato.

Non resterete delusi dalla sua bontà, avvolti dai sapori romagnoli e da quella piacevole sensazione di pietanza ricca e gustosa, ma allo stesso tempo leggera e nutritiva.

Questo tipo di pietanza necessita di una lavorazione maggiore per la preparazione delle sfoglie, ma un po' di pratica sarà sufficiente ad ottenere un preparato sublime, degno dei migliori complimenti.

“LA MINESTRA IMBUTIDA” (la minestra imbottita)

Minestra in brodo indicata per un giorno festivo infrasettimanale... Preparate un bell'impasto mescolando ricotta (io preferisco formaggio squaquerone) e parmigiano reggiano grattugiato in parti uguali.

Aggiungete il tuorlo di un uovo. L'impasto deve essere molto morbido e ben spalmabile.

Ora tirate una bella sfoglia (4 uova per 4 persone). Stendete l'impasto su metà sfoglia quindi richiudete con l'altra metà.

Con la rotellina (quella utilizzata per tagliare le pappardelle). tagliate lentamente strisce orizzontali e verticali distanziate di mezzo centimetro. Alla fine otterrete tanti quadratini imbottiti che separerete e stenderete sul tagliere.

Se vi è rimasto un po' di impasto, niente paura perché è ottimo per fare alcuni crostini. Fate un buon brodo di carne (come già vi ho descritto nella ricetta delle pappardelle).

Portate a bollore il brodo e versate i quadratini imbottiti. Non appena vengono a galla spegnete e servite. Buon appetito. Per i più golosi una spruzzata di parmigiano reggiano.

Walter Belleffi

Guido Pasini: nella mia casa la minestra imbottita è questa:

Si fa una grande sfoglia come per altre minestre imbottite, su una sua metà si spalma dello stracchino amalgamato a parmigiano e noce moscata.

Si ripiega su se stessa si taglia con la rotella a quadretti di circa 3 cm e si tuffano in un buon brodo bollente. Quando emergono dopo bollitura sono pronti per andare in tavola.

A casa mia si fa da tempo immemorabile, è una minestra che soprattutto nei mesi freddi riscalda lo stomaco ed è buonissima.

Ph. www.brisighella.org

[Read More](#)
