Tortellini VS. Cappelletti

Tortellini o cappelletti? Questo è il dilemma!
Se vi balza per la testa di dire che sono la stessa cosa qualche romagnolo o emiliano accanito potrebbe innescare una sentita discussione che non avrà nè capo nè coda!!
In realtà le differenze sono minime: cambia il modo di chiuderli, le dimensioni e il ripieno.
Nel dettaglio:

I Tortellini

- Storia:
  Si narra che il tortellino nasca a Castelfranco Emilia; qui, il proprietario di una locanda sbirciando dal buco della serratura vide una nobildonna nuda e addormentata e rimase talmente colpito dalla bellezza del suo ombelico che volle rappresentarlo in una ricetta culinaria.

- Area geografica:
  Bologna e Modena.

- Ingredienti:
  La sfoglia è fatta con uova e farina e deve essere molto sottile mentre il ripieno è composto da carne macinata: lombo di maiale, prosciutto crudo, mortadella, parmigiano,uova e noce moscata.

- Forma:
  Sono piccolissimi e vengono chiusi attorno al mignolo. Per chiuderli bisogna ripiegarli a triangolo e intrecciarne i lembi attorno al dito.

I Cappelletti

- Storia:
  Sono così chiamati per la loro forma a cappello che ricorda il copricapo della gente di campagna.

Non si sa con precisione da quanto tempo esistano ma le testimonianze dicono che esistevano come piatto di Natale già nel 1811; addirittura si scommetteva su chi riusciva a mangiarne in maggiore quantità!

- Area Geografica:
  Romagna e alcune zone delle Marche.

- Ingredienti:
  La sfoglia è fatta di uova e farina. Quello che cambia, invece, è il ripieno a seconda della zona di origine del cappelletto. Nelle zone collinari e montuose i cappelletti si riempiono solo di formaggi (es.ravennate), mentre nella pedemontana e pianura assieme alla ricotta sono sempre state utilizzate come riempimento carni battute e tritate finemente (maiale, polo, vitello). In aggiunta: noce moscata, scorza di limone gratuggiata.

- Forma:
  Sono grandi e più arrotondati nella forma. Su ogni quadrato o dischetto di sfoglia si pone un cucchiaio di ripieno e poi con la mano si ripiega su se stesso a mezza luna, facendo combaciare le due punte; queste si schiacciano con un dosato movimento a cerchio, dando forma al cappelletto.

Ogni azdora ha comunque la propria ricetta ma una cosa è certa, che siano tortellini o cappelletti rappresentano entrambi l'eccellenza della cucina emiliano-romagnola e se sono serviti con un buon brodo di cappone vi metteranno tutti d'accordo!

Read More