

# Tortellini in Brodo

Toplam 225 dk Hazırlama 90 dk · Pişirme 105 dk 6 kişilik Zor ~470 kcal

Tortellini in brodo, ince yumurtalı hamura peynirli etli iç koyup berrak tavuk suyunda servis eden Emilia-Romagna klasiğidir.

## Malzemeler

### Hamur için

- 300 gr Un
- 3 adet Yumurta
- 0.5 çay kaşığı Tuz

### İç harç için

- 180 gr Ricotta
- 80 gr Parmesan
- 120 gr Dana jambon
- 150 gr Dana kıyma
- 0.3 çay kaşığı Muskat

### Brodo için

- 1 adet Tavuk
- 1 adet Kuru soğan
- 1 adet Havuç
- 10 adet Tane karabiber
- 10 su bardağı Su

## Yapılış

1. Tavuk, soğan, havuç, tane karabiber ve suyu tencereye alın.
2. Et suyunu çok hafif kaynamada 90 dakika pişirip süzün.
3. Un, yumurta ve tuzla sıklıkla makarna hamuru yoğurun.
4. Hamuru 30 dakika dinlendirin ki açılabilir hale gelip toplaması kolaylaşsın.
5. Dana kıymayı tavada 6 dakika pişirin ve soğutun.
6. Ricotta, parmesan, dana jambon, pişmiş kıyma ve muskat karıştırın.
7. Hamuru ince açılıp küçük kareler kesin, iç harç koyup tortellini biçiminde kapatın.
8. Tortellinileri tuzlu suda 4 dakika haşlayıp süzün, sıcak brodo içinde parmesanla servis edin.

Tortellinileri ayrı haşlayıp berrak et suyuna almak brodonun bulanmasını önler.

#### SERVIS ÖNERİSİ

Üzerine parmesan rendeleyip sıcak kaselerde ilk yemek olarak servis edin.

### Alerjenler

Gluten

Yumurta

Süt