

Tortelli van vlees met gebruinde boter

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



INGREDIËNTEN (4 porties)

Tortelli van vlees met gebruinde boter

- o 500 g klassieke pasta op basis van eieren
- o 600 g vulling van vlees
- o **80 g vloeibare gebruinde boter van Corman**
- o 40 g Parmezaanse kaas
- o 10 g salie

Klassieke pasta op basis van eieren

Ingrediënten voor 1,5 kg pasta

- o 1 kg 00-bloem w 170 P/L 0,5
- o 500 g volledige eieren
- o 12 g fijn zout

BEREIDING

Tortelli van vlees met gebruinde boter

Bereidingstijd: 30 minuten

- Rol het deeg tot 0,4 mm en snijd gelijkmatige vierkanten van 6 cm.
- Leg de vulling in het midden van de pasta, plooi en draai om zodat u de vorm van een tortello bekommt.
- Kook in overvloedig water met zout.
- Warm zachtjes de **vloeibare gebruinde boter** op in een pan, breng op smaak met salie en zet alles in de microgolfoven om sneller te gaan.

Afwerking

- Doe de tortelli op het bord, bestrooi met kaas en werk af met de salieboter.

Klassieke pasta op basis van eieren

Bereidingstijd: 20 minuten

- Klop de eieren en het zout. Doe de bloem in de machine en giet de eieren er langzaam bij.
- Kneed tot u een gladde structuur bekommt.
- Laat het deeg minstens 10 minuten afgedekt rusten vooraleer u het begint te rollen.

Tortelli van vlees met gebruide boter

Door Walter Zanoni, Chef, docent en consultant



INGREDIËNTEN

Vleesvulling

Ingrediënten voor 600 g vulling
(voor 1 kg tortelli)

- o 300 g mager rundvlees
rijk aan collageen (schouder, nek)
- o 30 g wortelen
- o 30 g ui
- o 30 g selder
- o 100 ml rode wijn "Barbera"
- o 0,05 g nootmuskaat
- o 0,05 g kruidnagel
- o 100 g Grana Padano
- o **20 g vloeibare geklaarde
boter van Corman**
- o 20 g gepasteuriseerde eierdooier

BEREIDING

Vleesvulling

Bereidingstijd: 150 minuten

- Bak de **vloeibare geklaarde boter** en de gesneden groenten in een braadpan.
- Wanneer dit begint te bruinen, voegt u het vlees toe en roert u alles goed door.
- Blus met de wijn en doe er een beetje warm water bij, en daarna de kruiden.
- Laat minimaal 2 uur op een zacht vuur sudderen.
- Haal het deksel van de pan om de bereiding af te werken zodat alles droog genoeg wordt.
- Haal door een vleesmolen op mediumstand.
- Voeg de kaas en de eierdooier toe zodat alles goed wordt vermengd.

TIPS

- Vooraleer u de **vloeibare gebruide boter** gebruikt, moet u goed met de fles schudden zodat het karamelliseerde deel naar boven komt.
- **De gevulde pasta bij negatieve temperaturen bewaren:** oppassen dat de temperatuur niet te laag en te agressief wordt.
Men raadt daarom aan eerst 10 minuten op -5°C en dan 15 minuten op -18°C in te vriezen.
Daarna mag het op -18°C bewaard worden. Op het moment van gebruik bakt u het bevroren product zo'n drie minuten.
- **Bakken in de pan:** dankzij het hoge rookpunt is de **vloeibare geklaarde boter** ideaal om gerechten te bakken in de pan en de juiste kleur en karamellisering te verkrijgen zonder het risico dat de ingrediënten aan smaak inboeten.