



Il vero Tortello Cremasco si fa solo con la ricetta della Confraternita

Mentine, amaretti Gallina al cacao mostaccino, il biscotto speziato tipico di Crema, sono essenziali per i veri tortelli cremaschi

Mercoledì, 14 Dicembre 2016 di **Daniela Ferrando**

Il **Tortello Cremasco** – scritto rispettosamente con le iniziali maiuscole – mi appassiona da tempo. È ripieno di arte, di appartenenza e di gelosia, di ricette segrete e dosi generose. Ho imparato a dedicare ogni estate una serata alla tortellata cremasca, anche se mi dicono che i tortelli serviti a migliaia in quei giorni estivi non possono essere fatti a mano. A Natale non c'è dubbio: il maggior tempo a disposizione permette a tutti di farli a casa.

Di Tortelli Cremaschi diversi **ce ne sono tanti** quante le persone che li **preparano**. Ma la **Confraternita**, che è nata nel 2015 e si è data un Gran Maestro come **Roberta Schira**, cremasca, giornalista e scrittrice gourmet, ne difende l'identità e l'autenticità con una codificazione rigorosa degli ingredienti e dei procedimenti. E ne assicura il godimento con un nutrito calendario di conviviali sul territorio.

Il **Tortello perfetto è contemplato in una ricetta** da eseguire a mano: pestando, impastando, stendendo, ritagliando, pizzicando. E condendo alla fine con abbondanza. Astenetevi, se non sapete come procurarvi le mentine, gli amaretti Gallina al cacao o il mostaccino, il biscotto speziato tipico di Crema essenziale per questi dolci ravioli.

La ricetta dei Tortelli Cremaschi



Ingredienti (per ottenere 2 kg di tortelli cremaschi)

Per la pasta

1 kg di farina 00

Acqua bollente q.b.



Per il ripieno

*350 g di amaretti Gallina
100 g di uva sultanina
50 g di cedro candito
Da 2 a 4 mentine
1 mostaccino
150 g di grana padano stagionato
1 tuorlo d'uovo
Un poco di buccia di limone grattugiata
Da 2 a 4 cucchiari di marsala secco
1 pizzico di noce moscata
1 cucchiaio di pan grattato*

Per il condimento

*400 gr di burro fuso
400 gr di grana padano 12 mesi
salvia*

Come preparare il ripieno del tortello cremasco

Il vero tortello cremasco non ama il frullatore per cui gli amaretti e le mentine vanno spezzettati con una bottiglia, un pestacarne o un mattarello. Non vanno mai frullati. L'uvetta

deve essere ammolata nel marsala poi tritata con la mezzaluna insieme al cedro. Il mostaccino deve essere pestato con il pestacarne o grattugiato.

Riunire le mentine, l'uvetta, il cedro e il mostaccino in una ciotola e aggiungere il grana padano, il tuorlo d'uovo, il marsala utilizzato per ammolare l'uvetta, la scorza di limone grattugiata e infine una grattugiata di noce moscata. Se il ripieno risultasse troppo umido, aggiungere ½ cucchiaio di pangrattato. Se invece risultasse troppo asciutto, aggiungere ancora un po' di marsala. Il ripieno deve essere preparato il giorno prima perché deve riposare dalle 8 alle 10 ore in un luogo fresco coperto da un canovaccio.

Preparazione della pasta

Mettere la farina sulla spianatoia a fontana e incorporare mano a mano l'acqua che deve essere quasi bollente fino ad ottenere un impasto di una consistenza morbida ma non appiccicosa. Per evitare che il tortello si disfi durante la cottura, aggiungere all'impasto un grasso (una noce di burro o un cucchiaio di olio dopo averli sciolti nell'acqua calda dell'impasto).

Fare riposare la pasta per circa 15 minuti, quindi procedere alla stesura. Meglio usare una macchina per tirare la pasta fino ad ottenere uno spessore di circa 1,5 mm. Una volta stesa, utilizzare uno stampo rotondo di 5 cm di diametro o uno stampo quadrato di 3 o 4 cm per formare i dischetti o i triangoli dove riporre il ripieno.

Preparazione dei tortelli cremaschi

Riempire ogni dischetto con il ripieno preparato in precedenza. Come indicazione generale, prendere come riferimento $\frac{3}{4}$ di un cucchiaino da caffè.

Chiudere il dischetto o il triangolo con 5 o 7 pizzichi facendo pressione sui bordi. Il vero tortello cremasco è chiuso a mano (in deroga è concessa la chiusura con l'uso della forchetta). Controllare sempre che i lembi siano ben chiusi.

Cottura

Mettere una pentola di acqua salata sul fuoco. Portare a ebollizione l'acqua, quando l'ebollizione è al massimo, aggiungere un bicchiere di acqua fredda, quindi aggiungere i tortelli cremaschi. Portare di nuovo a ebollizione e cuocere lentamente i tortelli da un minimo di 15 a un massimo di 25 minuti. Il tempo di cottura dipende dallo spessore della pasta.



Condimento

Su un tavolo preparare una zuppiera, il formaggio grana, alcune foglie di salvia e la pentola che contiene i tortelli. Il segreto è quello di condire a strati: tortelli, burro grana padano e salvia. Esauriti i tortelli, coprire con un coperchio e lasciare riposare per tre minuti, quindi servire in fondine calde.

Tortelli Cremaschi

La ricetta originale

Keywords: lezioni di pasta, pasta fresca, pasta ripiena

[Stampa ricetta](#)



 **Preparazione:** 10 ore

 **Tempo totale:** 10 ore 20 minuti

 **Portata:** Primo piatto

 **Cottura:** 20 minuti

 **Porzioni:** 10 persone

 **Cucina:** Italiana

Ingredienti

- 1 kg farina 00
- Acqua bollente q.b.

Per il ripieno

- 350 g amaretti Gallina
- 100 g uva sultanina
- 50 g cedro candito
- 2-4 mentine
- 1 mostaccino
- 150 g grana padano stagionato
- 1 tuorlo d'uovo
- buccia di limone grattugiata
- 2-4 cucchiari marsala secco
- 1 pizzico noce moscata
- 1 cucchiaio pan grattato
- Per il condimento

Per il condimento

- 400 g burro fuso
- 400 g grana padano 12 mesi
- salvia

Istruzioni

1. Il vero tortello cremasco non ama il frullatore per cui gli amaretti e le mentine vanno spezzettati con una bottiglia, un pestacarne o un mattarello. Non vanno mai frullati. L'uvetta deve essere ammollata nel marsala poi tritata con la mezzaluna insieme al cedro. Il mostaccino deve essere pestato con il pestacarne o grattugiato.
2. Riunire le mentine, l'uvetta, il cedro e il mostaccino in una ciotola e aggiungere

il grana padano, il tuorlo d'uovo, il marsala utilizzato per ammolare l'uvetta, la scorza di limone grattugiata e infine una grattugiata di noce moscata.

3. Se il ripieno risultasse troppo umido, aggiungere ½ cucchiaino di pangrattato. Se invece risultasse troppo asciutto, aggiungere ancora un po' di marsala. Il ripieno deve essere preparato il giorno prima perché deve riposare dalle 8 alle 10 ore in un luogo fresco coperto da un canovaccio.

Preparazione della pasta

1. Mettere la farina sulla spianatoia a fontana e incorporare mano a mano l'acqua che deve essere quasi bollente fino ad ottenere un impasto di una consistenza morbida ma non appiccicosa. Per evitare che il tortello si disfi durante la cottura, aggiungere all'impasto un grasso (una noce di burro o un cucchiaino di olio dopo averli sciolti nell'acqua calda dell'impasto).
2. Fare riposare la pasta per circa 15 minuti, quindi procedere alla stesura. Meglio usare una macchina per tirare la pasta fino ad ottenere uno spessore di circa 1,5 mm. Una volta stesa, utilizzare uno stampo rotondo di 5 cm di diametro o uno stampo quadrato di 3 o 4 cm per formare i dischetti o i triangoli dove riporre il ripieno.

Preparazione dei tortelli cremaschi

1. Riempire ogni dischetto con il ripieno preparato in precedenza. Come indicazione generale, prendere come riferimento $\frac{3}{4}$ di un cucchiaino da caffè.
2. Chiudere il dischetto o il triangolo con 5 o 7 pizzichi facendo pressione sui bordi. Il vero tortello cremasco è chiuso a mano (in deroga è concessa la chiusura con l'uso della forchetta). Controllare sempre che i lembi siano ben chiusi.

Cottura

1. Mettere una pentola di acqua salata sul fuoco. Portare a ebollizione l'acqua, quando l'ebollizione è al massimo, aggiungere un bicchiere di acqua fredda, quindi aggiungere i tortelli cremaschi. Portare di nuovo a ebollizione e cuocere lentamente i tortelli da un minimo di 15 a un massimo di 25 minuti. Il tempo di cottura dipende dallo spessore della pasta.

Condimento

1. Su un tavolo preparare una zuppiera, il formaggio grana, alcune foglie di salvia e la pentola che contiene i tortelli. Il segreto è quello di condire a strati: tortelli, burro grana padano e salvia. Esauriti i tortelli, coprire con un coperchio e lasciare riposare per tre minuti, quindi servire in fondine calde.

Le conviviali del Tortello Cremasco



Le conviviali, riservate ai Confratelli e aperte agli amici, sono cene che si svolgono in trattorie, ristoranti e osterie del cremasco e il prezzo è quasi simbolico. Ogni ristoratore è tenuto a proporre la propria versione dei tortelli. E questo, secondo me, basterebbe. Forse perché li adoro al punto che non vorrei distrarmi con altro. Ma Crema è famosa anche per il Salva (uno degli Alti Formaggi) con le tighe (peperoni verdi lunghi), gli antipasti, il risotto, il cotechino, la torta fatta in casa; difficilmente ci si sottrae alla proposta, quasi rituale, di un menu a più portate. Un po' come ci è capitato cenando in dicembre presso la Trattoria Gobbato da Pia, alle propaggini del paese di Chieve.





Come si fa a frequentare la Confraternita?

Primo, non si diventa Confratelli su richiesta. Si viene cooptati per merito. I Confratelli sono in numero di 12, come gli apostoli. Sono cremaschi e ristoratori, produttori di ingredienti legati al Tortello o membri onorari.

Secondo, si può partecipare alle conviviali da Amici, versando una quota annua di €20. Come tali, si entra nel tourbillon degli appuntamenti tortellofili. **Siete interessati? Il contatto è la pagina Facebook.**

[Immagini: Cremona Food Valley, Ambra Livraga photography, Confraternita del Tortello Cremasco, de-gustare, iPhone Daniela Ferrando]



Di Daniela Ferrando

Milanese, trent'anni di copywriting e comunicazione aziendale. Le piace che il cibo abbia le parole che merita: è cultura. Parlando molto e mangiando poco, non si applica nel suo caso il "parla come mangi".