

...PROTAGONISTI IN TV

I tortelli dolci cremaschi ospiti a sorpresa a Masterchef

Sul tortello e sulla sua farcia, con il "segreto della mentina" è nato sui socia un dibattito con tanto di rumors e commenti da ogni parte d'Italia



Publicato: 03 Gennaio 2024 11:02

Aggiornato: 05 Gennaio 2024 18:58

f In televisione si è parlato della ricetta dei tortelli dolci cremaschi, ospiti un po' a sorpresa del programma di food seguitissimo Masterchef. Sul tortello e sulla sua farcia, con il "segreto della mentina" è nato sui socia un dibattito con tanto di rumors e commenti da ogni parte d'Italia.



in Tortelli dolci cremaschi protagonisti a Masterchef



Un piatto di tortelli dolci cremaschi

I Tortelli dolci cremaschi ospiti a sorpresa di Masterchef. Tutto è iniziato da una battuta di un giovane concorrente del noto programma televisivo di food nella puntata del 28 dicembre scorso. Durante il pressure test, per i concorrenti, tra i quesiti era richiesto l'abbinamento tra pasta ripiena e relativa farcia. E... colpo di scena: salta fuori il tortello cremasco da abbinare alla curiosa caramella mentina. Nasce così sui social il dibattito sul "segreto della mentina" con tanto di rumors e commenti da ogni parte d'Italia. Per chi invece conosce già il tortello cremasco sa bene che le caramelle mentine, nel numero variabile da 2 a 4, sono contemplate tra i tredici protagonisti del ripieno insieme ad altri ingredienti tipici come l'amaretto scuro al cacao, l'uvetta sultanina ammollata nel Marsala secco, il tuorlo d'uovo, la buccia di limone grattugiata, il Grana Padano, la grattugiata di noce moscata.

La ricetta gelosamente protetta dalla Confraternita del Tortello Cremasco

Una farcia misteriosa, che deve essere preparata il giorno prima per permettere il tempo di riposare e unisce un gusto dolce -salato in un connubio (amato o odiato) che viene poi racchiuso in un sottile strato di pasta matta, preparato senza uova, a forma di mezzaluna con i cinque pizzichi. E le mentine, che tanto hanno sorpreso il simpatico giovane

concorrente di Masterchef, non vanno assolutamente frullate ma piuttosto spezzettate con un mattarello o una bottiglia, come pure gli amaretti. Tutto documentato e sottoscritto dalla Confraternita del Tortello Cremasco, nata alcuni anni fa da un'idea di **Franco Bozzi** che sta portando avanti la tradizione di un piatto importante del territorio cremasco valorizzandolo e facendolo conoscere nel mondo.