

TORTELLONI DI RICOTTA E FRIGGIONE BOLOGNESE



I Tortelloni sono un piatto della [cucina tradizionale di Bologna](#) simile ai tortellini che si differenziano per il ripieno. Il Friggione è tipico della cucina contadina bolognese datato 1886: la ricetta è depositata alla Camera di Commercio di Bologna nel 2004.

Frizan in dialetto è un contorno povero, con verdure, cipolle bianche, **polpa di pomodoro**, strutto, sale e zucchero. Il segreto della buona riuscita è la macerazione della cipolla, prima della cottura nello zucchero, che rende la salsa più digeribile.

Questa salsa può essere degustata calda e fredda. Come dicono i bolognesi, *“al frizan le bòn con tot”*, il Friggione è buono con tutto.



Media



180'



Primo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 1 kg [Polpa Fine 400 g](#)
- 4 Cipolla grande Bianca di Medicina IGP
- q.b. Sale fino
- 1 cucchiaino Sale grosso
- 1 cucchiaino Strutto o Olio extra vergine di oliva
- 1 cucchiaino Zucchero

Sfoglia e ripieno

- 300 gr Farina 00
- q.b. Noce moscata
- 50 gr Parmigiano
- 500 gr Ricotta
- q.b. Sale e pepe
- q.b. Timo fresco
- 3 Uova

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:



PREPARAZIONE

La preparazione richiede 2 ore per i tortelloni e la macerazione della cipolla, più 1 ora per la cottura. Utensili indispensabili: tagliere, mattarello e Sac a Poche.

PER LA SFOGLIA:

1. Versate la farina a pioggia nella spianatoia di legno, fate un buco nel centro e sgusciate le uova intere.
2. Sbattete le uova con una forchetta e iniziate ad amalgamare la farina fino all'indurimento dell'impasto.
3. Lavorate per una decina di minuti, formate una palla e fatela riposare per mezz'ora circa avvolta da pellicola da cucina.
4. Stendete la pasta con un matterello non troppo sottile, tagliate dei quadrati di 9 cm e farciteli con la crema di ricotta inserita in un sac a poche.

5. Chiudete ogni quadrato a metà formando un tortellone.
6. Cuoceteli in abbondante acqua salata e scolateli non appena verranno a galla, poi conditeli con il Friggione. Per la crema di ricotta, riunite tutti gli ingredienti in un recipiente, amalgamandoli bene con una forchetta.

PER IL FRIGGIONE:

1. Affettate finemente le cipolle e mettetele a macerare per circa 2 ore con sale grosso e zucchero.
2. Trasferite le cipolle in una pentola, meglio se di terracotta o ghisa, con il loro liquido e lo strutto/olio.
3. Fate cuocere le uova lentamente per circa un'ora.
4. Aggiungete la [Polpa Fine De Rica](#) e lasciate cuocere per un'altra ora.
5. A fine cottura insaporite con sale e pepe.

Ricetta creata da Marica Bochicchio di Cookingwithmarica.net

© 2019 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044