Nasce il Tortello Lodigiano, con gli ingredienti tipici del territorio

tortello-lodigiano-675c1ef1

Lodi e la sua provincia non hanno mai avuto un **tortello** che, in ambito culinario, la rappresentassero. Eppure le vicine Crema, Brescia e Bergamo, per non parlare di Mantova o Cremona, sono città che hanno nella storia il proprio tortello e che non perdono occasione per presentarlo in tavola.

Ora, anche per Lodi, è arrivato il momento di godersi il proprio tortello e di farlo scoprire a tutti gli amanti della buona tavola. E' stato presentato nei giorni scorsi, infatti, il **primo esemplare di Tortello Lodigiano**: il curioso battesimo si è svolto a Cavacurta, nel cuore della Bassa Lodigiana, alla presenza di numerosi curiosi e diversi rappresentanti istituzionali del territorio.

L'iniziativa è stata promossa **dall'Associazione Radici**, realtà che da anni si adopera per la promozione del territorio e del suo patrimonio culturale, naturale e gastronomico. A mostrare e cucinare per la prima volta il piatto ci hanno pensato invece **Gianluca Gennari e Carla Pezzi**, coppia sia nella vita che dietro ai fornelli (i due gestiscono da 16 anni l'osteria "**La Vecchia Corte**" di Cavacurta). La ricetta, svelata ai presenti con tanto di dimostrazione pratica di ogni passaggio, è stata ideata con l'intento di **rappresentare al meglio i prodotti del territorio**.

Per la **pasta** è stata scelta una **farina semi integrale di frumento a filiera corta**, nata da frumento coltivato nelle campagne del territorio e macinato con un mulino a pietra direttamente in cascina. Il **ripieno** è invece un vero e proprio festival di sapori: salsiccia lodigiana (cucinata con brodo e grana lodigiano), raspadüra lodigiana, grana padano lodigiano stagionato e grattugiato, funghi chiodini, ortiche, pan grattato, salvia, olio extra vergine di oliva del Garda, cipolle, uova, sale, pepe e acqua.

tortello-lodigiano

LA RICETTA (per 8 persone)

PER LA PASTA

Ingredienti: due cucchiai di pesto di ortiche*, 500g di farina semi integrale, 4 uova, sale, acqua.

*Per preparare il pesto di ortiche: lavare bene un cestino di foglie belle d'ortica; farle bollire in acqua non salata per 15 minuti dal bollore, toglierle e colarle; fare un battuto il più fine possibile aggiungere un pizzico di sale grosso e Q.B. di olio extra vergine del Garda

PER IL RIPIENO

Ingredienti e quantità per l'impasto qui sopra: 600g di salsiccia lodigiana, 50g di cipolla Q.B. olio extra vergine del Garda, 5 foglie belle di salvia, acqua.

PROCEDURA

Tritare la cipolla e metterla in una casseruola, aggiungere olio extra vergine di oliva del Garda Q.B., adagiare la salsiccia lodigiana a cui, nel frattempo, è stata tolta la pelle e fare soffriggere lentamente il tutto aggiungendo, quando necessario, un poco di acqua cercando di stemperare pian piano la carne. Quando il sugo è pressoché cotto e si è quasi asciugato del tutto, togliere la casseruola da fuoco e fare raffreddare.

Quando il sugo è freddo passarlo nel mixer per tritarlo rendendo tutti suoi ingredienti omogenei. Versare il contenuto del robot in un recipiente dove verranno aggiunti 100g di grana lodigiano ben stagionato, 100g di pan grattato, un uovo e un pizzico di pepe. Amalgamare il tutto cercando di formare come una palla; coprire il recipiente con pellicola ad uso alimentare e mettere in frigorifero.

A questo punto tirare la pasta e farcire i tortelli. Utilizzare uno stampino che dia loro una forma di mezza luna molto lunga e schiacciata.

PER IL SUGO

Far sciogliere il burro in una casseruola, aggiungere qualche foglia di salvia, e aggiungere i funghi chiodini lavati, mondati, scottati e tritati precedentemente.

In casseruola sciogliere il burro con qualche foglia di salvia; aggiungere i funghi chiodini lavati, mondati, scottati e tritati precedentemente e, dopo aver salato e portato l'acqua ad ebollizione in una pentola a parte, buttare i tortelli facendoli cuocere per alcuni minuti; raggiunta la cottura, scolarli ed adagiarli nella casseruola insieme al burro alla salvia e ai funghi chiodini. Posarli ordinatamente nei piatti e ricoprirli con il sugo di funghi chiodini.

Tempo di preparazione e di cottura: circa due ore.