

# Conosciamo i RTELINI



**C'era una volta** a Castelfranco Emilia,  
un'osteria di provincia.

Lì un bel giorno si presentò una giovane  
nobildonna.

L'oste, proprietario del locale, non poté fare a  
meno di notare la sua bellezza e, una volta  
accompagnata alla sua camera, restò a  
guardarla dalla serratura. Un particolare  
colpì il suo immaginario: **l'ombelico**.

Si precipitò quindi in cucina dove iniziò a  
impastare una sfoglia con uova e farina,  
farcendo poi il tutto con un ripieno di  
carne. Decise infine di dargli la forma  
dell'ombelico della nobildonna

• • •

**fu così che nacque il TORTELLINO**

## LA RICETTA ORIGINALE :

- **Per la pasta:** 3 uova e 300g di farina;
- **Per il ripieno:** 300g di lombo di maiale, 300g di prosciutto crudo, 300g di mortadella, 400g di Parmigiano-Reggiano, 3 uova, 1 noce moscata.



Noi li serviremo nel modo che più piace ai  
bambini ... con **vellutata al formaggio** !

## Valori nutrizionali per 100 g

Kcal	Proteine	Lipidi	Carboidrati
306	13,5 g	7,23 g	47 g

**Ricchi di carboidrati, proteine e grassi..** i tortellini sono un'ottima idea per un **PIATTO UNICO** che accontenta tutti i palati.

## LO SAPEVI CHE...?

Anche i tortellini hanno una loro giornata celebrativa:  
il **13 FEBBRAIO** si celebra infatti il **National Tortellini Day**

