

04 Novembre 2016

## Quando a cucinare è il socio, i tortelloni fanno festa

A svelarci i segreti di questa specialità del territorio modenese è la socia Coop Annamaria Ansaloni, ?rezdora? d?eccezione e depositaria di un sapere antico



Dai soci Coop

Uova e farina, spinaci e salsiccia; buone braccia per impastare e la giusta esperienza per tirare la sfoglia. Questi sono solo alcuni degli ingredienti che fanno di un tortellone un vero piatto della festa nel **territorio modenese**. Ne sa qualcosa la socia Coop **Annamaria Ansaloni** a cui abbiamo chiesto di svelarci qualcosa di più su questa ricetta della tradizione emiliana.

Annamaria è una **?rezdora** [1]? d?eccezione che dietro ai fornelli sa fare meraviglie. Vive a **Nonantola (Modena)** dove porta avanti un sapere antico che è felice di condividere con chi vuole imparare. Una passione che ha trasmesso prima di tutto ai **figli Stefano e Riccardo Simoni**, il primo chef di professione e il secondo ?ambasciatore? di delizie emiliane oltremanica con il suo Tortellini Cup [2], un?originale idea di tortellini take away.

I tortelloni sono un classico della cucina di Annamaria, ma attenzione a non chiamarli tortelli che, nella zona, è il nome assegnato a quelli dolci (magari ripieni di marmellata). Il profumo di questo piatto le ricorda le giornate speciali, è vero, ma anche il **rito della conserva di pomodoro** fatta in cortile nei pomeriggi d?agosto, e le critiche di sua sorella se non stendeva **la pasta** a dovere col mattarello. ?Al mattarello ho sempre preferito la macchina per fare la sfoglia?, assicura Annamaria che, a Nonantola, è stata anche tra le protagoniste del divertente **cortometraggio** [3] **di Roberto Cavana**: ?Specie in via di estinzione: la razdora massaia?.

### I TORTELLONI DELLA FESTA

Ingredienti (per 8 persone):

### Sfoglia:

? 400 g di farina

? 4 uova

### Ripieno:

? 500 g di spinaci

? 300 g di ricotta (pecora o mucca)

? 200 g di Parmigiano Reggiano Dop

? 1 uovo

? sale qb

### Sugo:

? 500 g di salsiccia

? 250 g di polpa di pomodoro

? sedano e carota

### Procedimento:

Impastate farina, uova e acqua. Con la sfoglia create quadrati di circa 6-7 cm da riempire, e chiudere alla maniera dei tortelloni, con il ripieno di spinaci lessati, ricotta, uovo, Parmigiano Reggiano Dop. In un pentolino soffriggete sedano e carota; aggiungete salsiccia macinata e polpa di pomodoro. Cuocete i tortelloni in molta acqua per pochi minuti, poi passateli in padella con il ragù.

### **Potrebbe interessarti anche**

Pancake con marmellata di arance rosse e cioccolato di Modica [4]

Pasta con ragù vegetariano a base di croste di Parmigiano Reggiano [5]

Quando a cucinare è il socio, i crostoni si preparano con sughetto di pezzente [6]

Mini calzoni con Salame Sant'Angelo Igp e Vastedda della valle del Belice Dop [7]

---

### **Links**

[1] <http://cucina.corriere.it/dizionario/emilia-romagna/rezdora.htm>

[2] <https://abceconomics.com/2015/03/15/startup-italiane-a-londra-tortellini-cup-esporta-la-tradizione-emiliana/>

[3] <https://www.youtube.com/watch?v=oybfxSGpdzs>

[4] <https://www.territori.coop.it/ricette/pancake-con-marmellata-di-arance-rosse-e-cioccolato-di-modica>

[5] <https://www.territori.coop.it/ricette/pasta-con-rag%C3%B9-vegetariano-base-di-croste-di-parmigiano-reggiano>

[6] <https://www.territori.coop.it/ricette/quando-cucinare-%C3%A8-il-socio-i-crostoni-si-preparano-con-sughetto-di-pezzente>

[7] <https://www.territori.coop.it/ricette/mini-calzoni-con-salame-sant%E2%80%99angelo-igp-e-vastedda-della-valle-del-belice-dop>